# Original-
# Bedienungsanleitung

## Einbau-Induktionskochfeld mit 4 Kochzonen

## Master P4

Artikel-Nr. 2160

**caso Germany**
**Braukmann GmbH**
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 2160 11 09
© 2009 Braukmann GmbH

# Inhaltsverzeichnis

**1 Allgemeines ..... 9**
**1.1 Informationen zu dieser Anleitung ..... 9**
**1.2 Warnhinweise ..... 10**
**1.3 Haftungsbeschränkung ..... 11**
**1.4 Urheberschutz ..... 11**
**2 Sicherheit ..... 12**
**2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung ..... 12**
**2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise ..... 13**
**2.3 Gefahrenquellen ..... 14**
2.3.1 Gefahr durch elektromagnetisches Feld ..... 14
2.3.2 Verbrennungsgefahr ..... 14
2.3.3 Explosionsgefahr ..... 15
2.3.4 Brandgefahr ..... 15
2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom ..... 16
**3 Inbetriebnahme ..... 17**
**3.1 Sicherheitshinweise ..... 17**
**3.2 Lieferumfang und Transportinspektion ..... 17**
**3.3 Auspacken ..... 17**
**3.4 Entsorgung der Verpackung ..... 17**
**3.5 Aufstellung ..... 18**
3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort ..... 18
3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen ..... 20
**3.6 Elektrischer Anschluss ..... 21**
**4 Aufbau und Funktion ..... 22**
**4.1 Gesamtübersicht ..... 22**
4.1.1 Hinweise am Gerät ..... 23
**4.2 Bedienelemente und Displays ..... 23**
4.2.1 Bedienfelder und Displays ..... 23
4.2.2 Signaltöne ..... 23
4.2.3 Überhitzungsschutz ..... 24
4.2.4 Automatische Abschaltung ..... 24
4.2.5 Typenschild ..... 24
**5 Bedienung und Betrieb ..... 25**
**5.1 Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen ..... 25**
**5.2 Hinweise zum Kochgeschirr ..... 26**
**5.3 Sicherheitshinweise ..... 27**
**5.4 Betrieb des Gerätes ..... 28**
5.4.1 Ausschalten ..... 28

5.4.2 Einschalten ..... 28
5.4.3 Leistungsmodus ..... 28
5.4.4 Booster ..... 29
5.4.5 Timer ..... 29
5.4.6 Kindersicherung ..... 30

**6 Reinigung und Pflege ..... 30**
**6.1 Sicherheitshinweise ..... 30**
**6.2 Reinigung ..... 31**

**7 Störungsbehebung ..... 31**
**7.1 Sicherheitshinweise ..... 31**
**7.2 Störungsanzeigen ..... 31**

**8 Entsorgung des Altgerätes ..... 32**

**9 Garantie ..... 33**

**10 Technische Daten ..... 34**

**11 Operating Manual ..... 36**
**11.1 General ..... 36**
**11.2 Information on this manual ..... 36**
**11.3 Warning notices ..... 37**
**11.4 Limitation of liability ..... 38**
**11.5 Copyright protection ..... 38**

**12 Safety ..... 39**
**12.1 Intended use ..... 39**
**12.2 General Safety information ..... 40**
**12.3 Sources of danger ..... 41**
12.3.1 Danger due to Electromagnetic Field ..... 41
12.3.2 Danger of Burning ..... 41
12.3.3 Danger of Explosion ..... 42
12.3.4 Danger of Fire ..... 42
12.3.5 Dangers due to electrical power ..... 43

**13 Commissioning ..... 44**
**13.1 Safety information ..... 44**
**13.2 Delivery scope and transport inspection ..... 44**
**13.3 Unpacking ..... 44**
**13.4 Disposal of the packaging ..... 44**
**13.5 Setup ..... 45**
13.5.1 Setup location requirements: ..... 45
13.5.2 Preventing Radio interference ..... 47

**13.6 Electrical connection ..... 48**

**14 Design and Function ..... 49**

**14.1 Complete overview ..... 49**

**14.2 4 hobs ..... 49**

14.2.1 Details on the device ..... 50

**14.3 Operating elements and displays ..... 50**

14.3.1 Operating panels and Displays ..... 50

14.3.2 Signal Tones ..... 50

14.3.3 Overheating Protection Facility ..... 51

14.3.4 Automatic shutdown protection ..... 51

14.3.5 Rating plate ..... 51

**15 Operation and Handing ..... 52**

**15.1 Functioning and Advantages of Induction Cookers .. 52**

**15.2 Instructions on Cookware ..... 53**

**15.3 Safety Instructions ..... 54**

**15.4 Operating the Appliance ..... 55**

15.4.1 Switching Off ..... 55

15.4.2 Switching On ..... 55

15.4.3 Power Stage ..... 55

15.4.4 Booster ..... 55

15.4.5 Timer ..... 56

15.4.6 Lock function (children lock key) ..... 56

**16 Cleaning and Maintenance ..... 57**

**16.1 Safety information ..... 57**

**16.2 Cleaning ..... 58**

**17 Troubleshooting ..... 58**

**17.1 Safety notices ..... 58**

**17.2 Causes and rectification of faults ..... 59**

**18 Disposal of the Old Device ..... 60**

**19 Guarantee ..... 60**

**20 Technical Data ..... 61**

**21 Mode d´emploi ..... 63**

**21.1 Généralités ..... 63**

**21.2 Informations relatives à ce manuel ..... 63**

**21.3 Avertissements de danger ..... 64**

**21.4 Limite de responsabilités ..... 65**

**21.5 Protection intellectuelle ..... 65**
**22 Sécurité ..... 66**
**22.1 Utilisation conforme ..... 66**
**22.2 Consignes de sécurités générales ..... 67**
**22.3 Sources de danger ..... 68**
22.3.1 Danger de champs électromagnétiques ..... 68
22.3.2 Danger de brûlure ..... 68
22.3.3 Risque d'explosion ..... 69
22.3.4 Danger d'incendie ..... 69
22.3.5 Dangers du courant électrique ..... 70
**23 Mise en service ..... 71**
**23.1 Consignes de sécurité ..... 71**
**23.2 Inventaire et contrôle de transport ..... 71**
**23.3 Déballage ..... 71**
**23.4 Elimination des emballages ..... 71**
**23.5 Mise en place ..... 72**
23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation ..... 72
23.5.2 Prévention des interférences radio ..... 74
**23.6 Raccordement électrique ..... 75**
**24 Structure et fonctionnement ..... 76**
**24.1 Vue d'ensemble ..... 76**
24.1.1 4 plaques de cuisson à induction ..... 76
24.1.2 Affichages sur l'appareil ..... 77
**24.2 Eléments de commande et d'affichage ..... 77**
24.2.1 Panneaux d'exploitation ..... 77
24.2.2 Signaux sonores ..... 77
24.2.3 Protection de surchauffe ..... 77
24.2.4 Arrêt automatique ..... 78
24.2.5 Plaque signalétique ..... 78
**25 Commande et fonctionnement ..... 79**
**25.1 Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction ..... 79**
**25.2 Notices explicatives concernant les récipients de cuisson ..... 79**
**25.3 Affichages de sécurité ..... 81**
**25.4 Fonctionnement de l'appareil ..... 82**
25.4.1 Arrêt ..... 82
25.4.2 Marche ..... 82
25.4.3 Mode de puissance ..... 82
25.4.4 Booster ..... 82

25.4.5 Minuterie ..... 83
25.4.6 Sécurité enfant ..... 83
**26 Nettoyage et entretien ..... 84**
**26.1 Consignes de sécurité ..... 84**
**26.2 Nettoyage ..... 85**
**27 Réparation des pannes ..... 85**
**27.1 Consignes de sécurité ..... 85**
**27.2 Causes de pannes et réparation ..... 85**
**28 Elimination des appareils usés ..... 86**
**29 Garantie ..... 87**
**30 Caractéristiques techniques ..... 88**

**31 Istruzione d´uso ..... 90**
**31.1 In generale ..... 90**
**31.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso ..... 90**
**31.3 Indicazioni d'avvertenza ..... 91**
**31.4 Limitazione della responsabilità ..... 92**
**31.5 Tutela dei diritti d'autore ..... 92**
**32 Sicurezza ..... 93**
**32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni ..... 93**
**32.2 Indicazioni generali di sicurezza ..... 94**
**32.3 Fonti di pericolo ..... 95**
32.3.1 Pericolo dovuto a campo elettromagnetico ..... 95
32.3.2 Pericolo di ustioni ..... 95
32.3.3 Pericolo d'esplosione ..... 96
32.3.4 Pericolo d'incendio ..... 96
32.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica ..... 97
**33 Messa in funzione ..... 98**
**33.1 Indicazioni di sicurezza ..... 98**
**33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto ..... 98**
**33.3 Disimballaggio ..... 98**
**33.4 Smaltimento dell'involucro ..... 98**
**33.5 Posizionamento ..... 99**
33.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento ..... 99
33.5.2 A scanso di malfunzionamenti ..... 101
**33.6 Connessione elettrica ..... 102**

**34 Costruzione e funzione ..... 103**
**34.1 Panoramica complessiva ..... 103**
34.1.1 4 Piano di cottura ad induzione ..... 103
34.1.2 Avvisi sull'apparecchio ..... 104
**34.2 Comandi e display ..... 104**
34.2.1 Pannello comandi ..... 104
34.2.2 Suoni di segnalazione ..... 105
34.2.3 Protezione surriscaldamento ..... 105
34.2.4 Spegnimento automatico ..... 105
**34.3 Targhetta di omologazione ..... 105**
**35 Utilizzo e funzionamento ..... 106**
**35.1 Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione ..... 106**
**35.2 Indicazioni sulle stoviglie ..... 107**
**35.3 Indicazioni di sicurezza ..... 108**
**35.4 Funzionamento dell’apparecchio ..... 109**
35.4.1 Spegnimento ..... 109
35.4.2 Accensione ..... 109
35.4.3 Modalità di potenza ..... 109
35.4.4 Booster ..... 109
35.4.5 Timer ..... 110
35.4.6 Sicurezza dei bambini ..... 110
**36 Pulizia e cura ..... 111**
**36.1 Indicazioni di sicurezza ..... 111**
**36.2 La pulizia ..... 111**
**37 Eliminazione malfunzionamenti ..... 112**
**37.1 Indicazioni di sicurezza ..... 112**
**37.2 Cause e rimedi per gli errori ..... 112**
**38 Smaltimento dell’apparecchio obsoleto ..... 113**
**39 Garanzia ..... 114**
**40 Dati tecnici ..... 115**
**41 CE-Konformitätserklärung ..... 116**

# 1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

## 1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Induktionskochfeldes (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

## 1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

**⚠GEFAHR**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

**⚠WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

**⚠VORSICHT**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

***HINWEIS***

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

## 1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

## 1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die caso Deutschland Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

# 2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

## 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Erwärmen, Kochen und Braten von Lebensmitteln bestimmt. Das dabei verwendete Kochgeschirr muss für Induktionskochgeräte geeignet sein.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

**⚠WARNUNG**

**Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

## 2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

**HINWEIS**

**Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:**

- ► Die Installation darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden!
- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ► Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ► Kinder müssen beaufsichtigt werden! Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- ► Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

## 2.3 Gefahrenquellen

### 2.3.1 Gefahr durch elektromagnetisches Feld

**⚠WARNUNG**

**Durch die beim Betrieb des Gerätes entstehenden magnetischen Felder kann es zu Beeinträchtigungen kommen.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- ► Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.
- ► Personen mit Herzschrittmacher oder implantierter Medikamentenpumpe sollten bei Unsicherheit über die Unbedenklichkeit der Verwendung des Gerätes Ihren Arzt befragen.
- ► Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten auf oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes.
- ► Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld. So schirmt der Topfboden das elektromagnetische Feld weitestgehend ab.
- ► Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

### 2.3.2 Verbrennungsgefahr

**⚠WARNUNG**

**Das mit diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr und die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät oder Kochgeschirr mit Wärme isolierenden Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem.
- ► Legen Sie keine Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.
- ► Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.

### 2.3.3 Explosionsgefahr

**⚠WARNUNG**

**Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

► Erhitzen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie z.B. Konservendosen. Durch den entstehenden Überdruck kann der Behälter platzen. Eine Konservendose wird am besten erwärmt, indem man sie öffnet und in einem mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt.

### 2.3.4 Brandgefahr

**⚠WARNUNG**

**Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

► Entfernen Sie während des Betriebes alle leicht entzündlichen Gegenstände (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen, Topflappen, Geschirrtücher, etc.) aus der unmittelbaren Nähe des Gerätes.

► Vermeiden Sie ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten. Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden.

► Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Kochfelder!

***HINWEIS***

Sollte es zu einem Brand auf der Kochstelle kommen, wie folgt vorgehen:

- **Schalten Sie das Gerät aus (gegebenenfalls die Sicherung ausschalten).**
- **Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem feuchten Geschirrtuch. AUF KEINEN FALL MIT WASSER LÖSCHEN!**
- **Nachdem der Brandherd erloschen ist, Geschirr und Gerät abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.**

### 2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

**⚠GEFAHR**

**Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Die Installation darf nur von qualifiziertem Fachpersonal (Elektrofachbetrieb) durchgeführt werden!
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Falls die Glaskeramik-Oberfläche bricht oder reißt, schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie die Sicherung aus, um einem elektrischen Schock vorzubeugen.
- ► Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ► Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ► Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.

# 3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

## 3.1 Sicherheitshinweise

**⚠WARNUNG**

**Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

## 3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einbau-Induktionskochfeld mit 4 Kochzonen - Master P4
- 4 Klammern und 4 Schrauben zur Befestigung
- Bedienungsanleitung

***HINWEIS***

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

## 3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

## 3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

**HINWEIS**

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

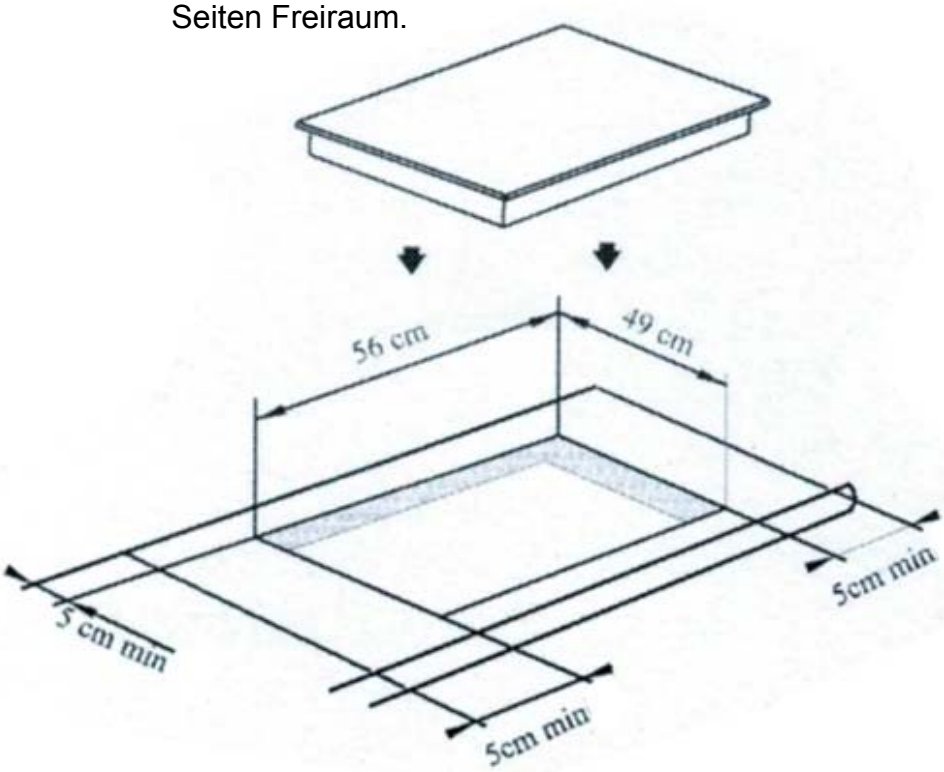
## 3.5 Aufstellung

### 3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

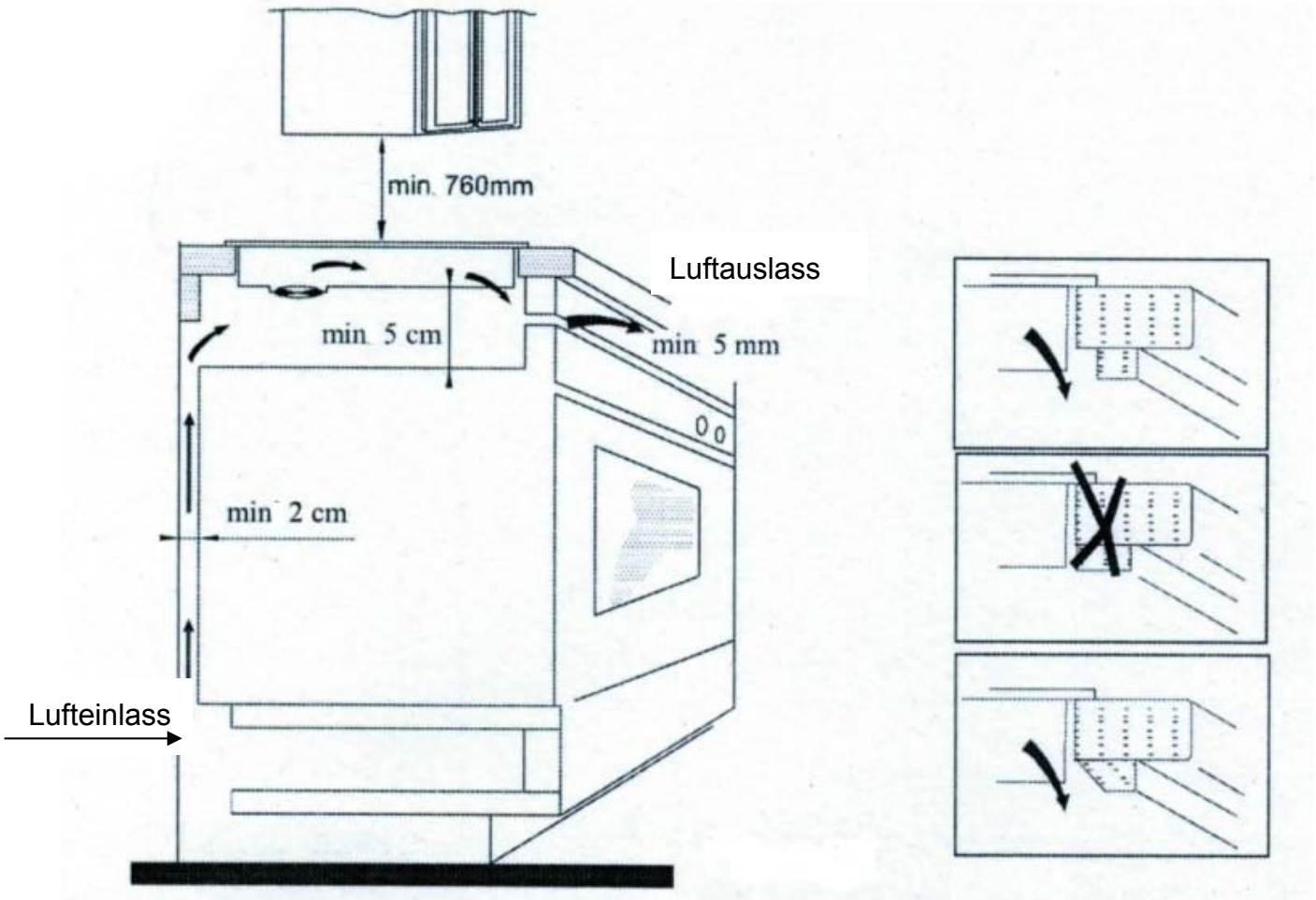
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät ist für den Einbau vorgesehen.
- Die Wand hinter dem Gerät und die Zone oberhalb des Gerätes muss hitzebeständig sein. Der Abstand zwischen Kochfeld und den darüber befindlichen Schränken muß mindestens 760 mm betragen.
- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden. Die Stärke der Platte sollte mindestens 30mm betragen.
- Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen- oder stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese stark erhitzen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heiße Oberfläche des Gerätes gelangen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in der Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Kühlschränke, Spülmaschine, Wäschetrockner, Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

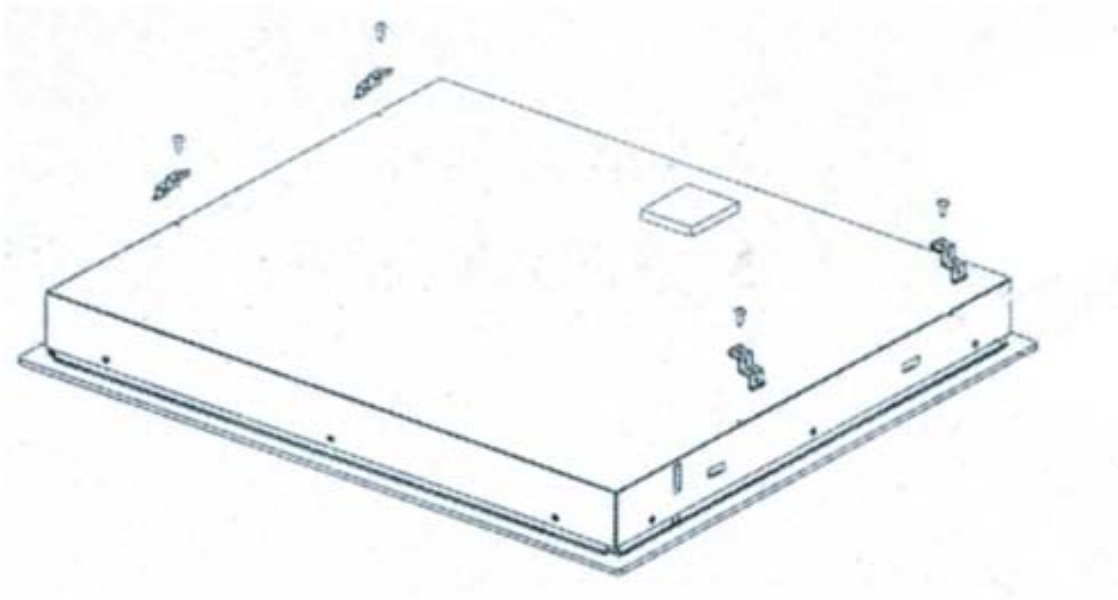
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie bei der Aufstellung 50 mm an allen Seiten Freiraum.




- Die Kühlluft wird von der Unterseite des Gerätes angesaugt. Decken Sie keine Luftöffnungen ab und blockieren Sie sie nicht.



- Fixieren Sie das Kochfeld an der Tischplatte indem Sie 4 Klammern an der Unterseite des Gerätes festschrauben.
- Passen Sie die Klammern der Stärke der Tischplatte an.



### 3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

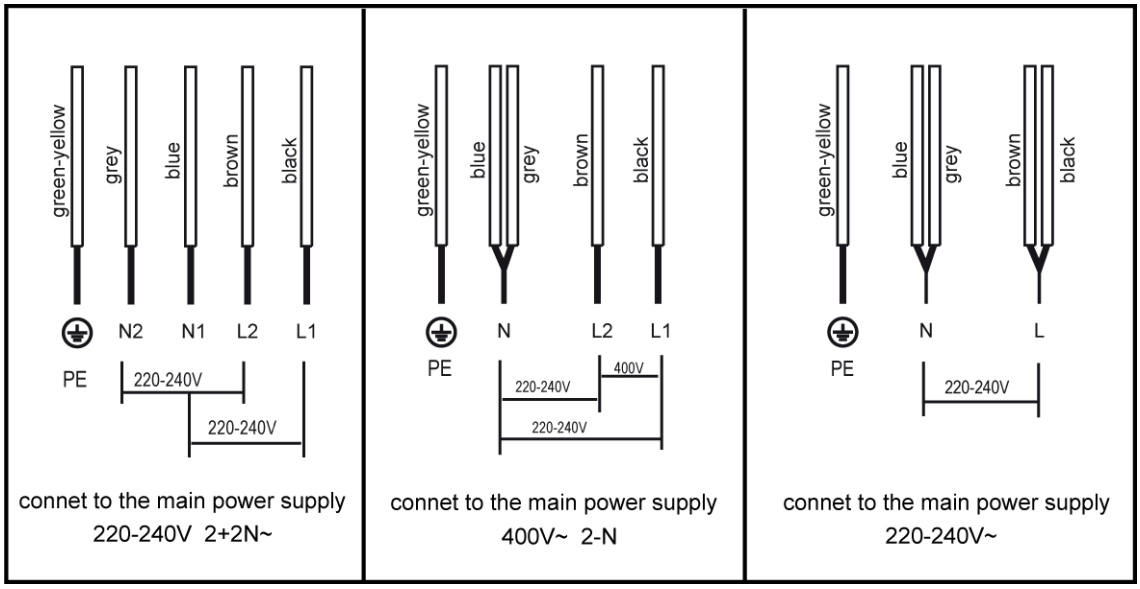
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.

Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

## 3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

Die Aufstellung des Gerätes darf nur von Fachbetrieben/ Fachleuten (Elektrofachbetrieb) durchgeführt werden.



# 4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

## 4.1 Gesamtübersicht

4 Induktionskochfelder

Das Induktionskochfeld hat 4 Kochzonen.

Im normalen Betrieb der Leistungsstufen laufen alle 4 Zonen unabhängig von einander und lassen sich individuell einstellen.

Wenn der Booster für eine Kochzone gewählt wurde, läßt sich die zugehörige Kochzone nur bis zur Leistungsstufe 2 heraufschalten (1 und 3, sowie 2 und 4).

| Kochzone | Max. Leistung Normal | Max. Leistung mit Booster |
|---|---|---|
| 1 | 1500 Watt | 2000 Watt |
| 2 | 2000 Watt | 2800 Watt |
| 3 | 2000 Watt | 2800 Watt |
| 4 | 1500 Watt | 2000 Watt |

### 4.1.1 Hinweise am Gerät

Dieser Hinweis und das anzeigen von „H“ im Display dient zur Warnung, dass das Keramikfeld heiß sein kann. Der Induktionskocher selbst entwickelt zwar während des Kochvorgangs keine Hitze; die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich nicht am heißen Gerät zu verbrennen:

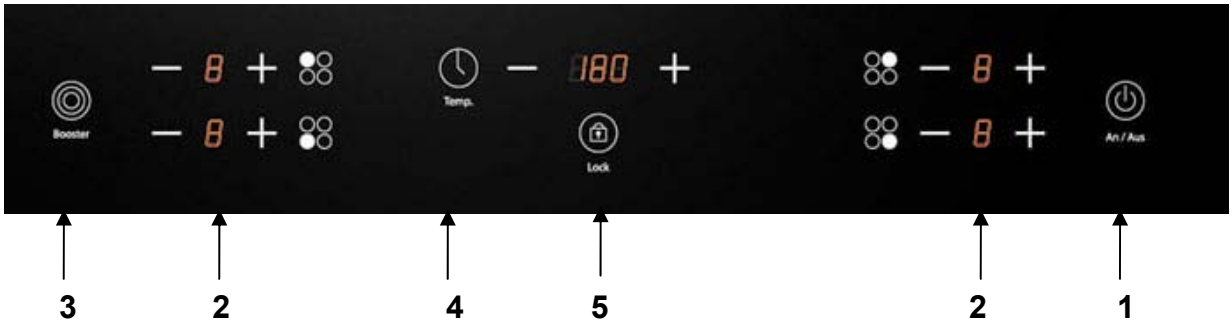
**⚠VORSICHT**

**Verbrennungsgefahr an heißer Oberfläche!**

- ► Die Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren, solange sie heiß ist (H erscheint im Display)
- ► Keine Gegenstände auf dem heißen Keramikfeld ablegen.

## 4.2 Bedienelemente und Displays

### 4.2.1 Bedienfelder und Displays




1. Hauptschalter An/Aus
2. Anzeige Leistungsstufe und Auswahltasten zum Anwählen der Leistungsstufen (+ und -) je Kochzone
3. Wahltaste Booster (sofort nach Einstellen der Leistungsstufe drücken)
4. Funktionsanzeige: Timer mit Auswahltasten (+ und -)
5. Lock / Fixierung der Einstellungen gegen unbeabsichtigtes Verstellen / Kindersicherung

### 4.2.2 Signaltöne

Das Gerät sendet nach dem Einschalten und im Fehlerfall ein akustisches Signal aus.

### 4.2.3 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab.

Nach der Abkühlphase kann das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

**HINWEIS**

Stellen Sie **kein** leeres Kochgeschirr auf die Kochfelder. Das Erwärmen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne führt zum Auslösen des Überhitzungsschutzes.

### 4.2.4 Automatische Abschaltung

Das Gerät ist mit einer automatischen Abschaltung ausgerüstet.

Wenn Sie vergessen haben das Gerät auszuschalten, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab. Die Zeiten variieren je nach gewählter Leistungsstufe:

| Leistungsstufe | automatische Abschaltung nach |
|---|---|
| 1~3 | 8 Stunden |
| 4~6 | 4 Stunden |
| 7~9 | 2 Stunden |

Wenn Sie den Topf von der Herdplatte nehmen, schaltet sich die Energiezufuhr sofort nach dem akustischen Signal ab.

### 4.2.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

# 5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

**⚠WARNUNG**

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

## 5.1 Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen

Bei einem Induktionskochfeld wird die Wärme nicht von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramikplatte durchdringt und im Geschirrboden den Wärme erzeugenden Strom induziert.

**Vorteile des Induktionskochfeldes**

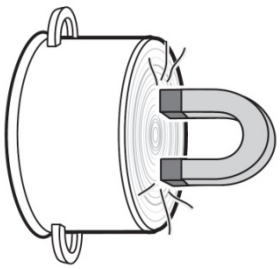
- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf.
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird.
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit.
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird.
- Überlaufendes Kochgut brennt nicht fest.
- Schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

## 5.2 Hinweise zum Kochgeschirr

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende, plane Bodenfläche besitzen.

**So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:**

Vergewissern Sie sich, dass am Gefäß einen Hinweis für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt, oder führen Sie den folgenden Magnettest durch:



- **Führen Sie einen Magneten (z.B. einen Haftmagneten einer Magnettafel) an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er kräftig angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.**

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

| Geeignetes Kochgeschirr | Ungeeignetes Kochgeschirr |
|---|---|
| Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden | Gefäße aus Kupfer, Aluminium, feuerfestem Glas und andere nichtmetallische Gefäße |
| Gusseiserne Gefäße mit emailliertem Boden | Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern |
| Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden | Gefäße, die keine plane Auflage auf dem Kochfeld haben |
| | Gefäße mit einem Bodendurchmesser kleiner 12 cm und größer als 26 cm |

***HINWEIS***

► Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.

**VORSICHT**

Beachten Sie auch die folgenden Hinweise zur Verwendung geeigneten Kochgeschirrs:

- ► Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.
- ► Das maximal zulässige Gewicht von allen Töpfen mit Inhalt **darf 24 kg** nicht überschreiten.
- ► Vorsicht bei der Verwendung von hohlwandigen Simmertöpfen. Diese Töpfe können unbemerkt leer kochen. Dies führt zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld.
- ► Lassen Sie die Oberfläche des Kochgeschirrs nicht über die Oberfläche kratzen. (Eine zerkratzte Glaskeramikoberfläche beeiträchtigt nicht den Gebrauch des Gerätes).

## 5.3 Sicherheitshinweise

**⚠WARNUNG**

- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.
- ► Das Gerät nicht während des Betriebes oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.
- ► Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- ► Keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle zu legen. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- ► Keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen, um Überhitzung zu vermeiden.
- ► Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.
- ► Halten Sie die Kochstelle und den Topfboden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck der Topf in die Höhe springen. Verletzungsgefahr.

**HINWEIS**

► Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.

## 5.4 Betrieb des Gerätes

### 5.4.1 Ausschalten

Das gesamte Gerät wird über den **Hauptschalter An/Aus (1)** ausgeschaltet.

Jede einzelne Platte wird über die **Taste +/- (2)** ausgeschaltet (gleichzeitig drücken) oder wählen Sie die Leistungsstufe „0“ an.

**HINWEIS**

► Beachten Sie, dass der Lüfter des Gerätes nach dem Ausschalten eine Zeit lang weiterläuft, um die im Gerät gestaute Hitze abzuführen.

### 5.4.2 Einschalten

Befolgen Sie die untenstehenden Hinweise zum sicheren Betrieb des Gerätes:

Schalten Sie das Gerät über den **Hauptschalter An/Aus (1) an.** Es ertönt ein akustisches Signal, alle Felder leuchten kurz auf, das Gerät schaltet in den Standby Modus.

Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch- / Bratgut zentriert auf die Kochstelle (Ø 120 mm - 260 mm).

Nun drücken Sie die **Taste +/- (2)** des entsprechenden Kochfeldes um die passende Leistungsstufe einzustellen.

### 5.4.3 Leistungsmodus

Um die Leistungsstufe auszuwählen, drücken Sie die **Auswahltaste +/- (2)** so lange, bis die entsprechende Funktionsanzeige leuchtet. Mit der voreingestellten Leistungsstufe „5“ schaltet sich das Gerät ein.

Sie können die Leistungsstufen 1-9 wählen.

### 5.4.4 Booster

Um sehr schnell die gewünschte Temperatur zu erreichen, drücken Sie nach Auswahl der Leistungsstufe direkt den **Booster (3).**

Es erscheint „P“ in der Anzeige und die Booster-Leistung wird für maximal 5 Minuten erreicht. Nach dieser Zeit schaltet die Kochzone in die voreingestellte Leistungsstufe zurück.

Wenn der Booster für eine Kochzone gewählt wurde, läßt sich die zugehörige Kochzone (1 und 3, sowie 2 und 4) nur bis zur Leistungsstufe 2 heraufschalten.

Beispiel: Der Booster für Kochzone 3 ist eingeschaltet, die Kochzone 1 läßt sich nur bis Leistungsstufe 2 heraufschalten.

Um den Booster abzuschalten,drücken Sie nocheinmal **Booster (3)** oder **„-„.** Die Kochzone wählt die voreingestellte Leistungsstufe an.

### 5.4.5 Timer

Nach der Wahl der Leistungsstufe drücken Sie die **Timer Auswahltaste +/- (4)** so lange, bis die entsprechende Timerzeit leuchtet.

Mit den **Tasten + oder –** lässt sich die Dauer in 1-Minuten-Intervallen (bis max. 120 min.) einstellen. Wenn Sie gleichzeitig die Taste + und – drücken, wird ebenfalls „0“ angezeigt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt es ein akustisches Signal und das Gerät, bzw. das Kochfeld begibt sich in den Standby-Modus.

***HINWEIS***

- ► Während des Timerbetriebes können Sie die Dauer beliebig mit den **Tasten +/-** einstellen. Durch die Memory-Funktion bleibt die Einstellung der Leistungsstufe unverändert bestehen.
- ► Während des Kochvorgangs kann die Leistungsstufe nach Belieben neu eingestellt werden. Auch den Timer können Sie immer wieder neu einstellen.

### 5.4.6 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder oder das unbeabsichtigte Verstellen der Tasten.

**Aktivieren der Kindersicherung:**
Drücken Sie die Taste **Lock (5)** bis die Timeranzeige „Loc“ aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten außer des Hauptschalters An-/Aus (1) deaktiviert. Die Kochfelder heizen weiter, entsprechend der zuvor eingestellten Leistungsstufen.

**Deaktivieren der Kindersicherung:**
Drücken Sie die Taste **Lock (5)**, bis die Funktionsanzeige erlischt.

# 6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

## 6.1 Sicherheitshinweise

**⚠VORSICHT**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ► Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus.
- ► Das Kochfeld kann nach dem Benutzen heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.

► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

## 6.2 Reinigung

◆ **Keramik-Kochfeld, Gehäuse und Bedienfeld**

Das Keramik-Kochfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen. Bei starken Verschmutzungen können Sie etwas Weißweinessig verwenden.

**⚠VORSICHT**

► Verwenden Sie keine lösungshaltigen Reinigungsmittel wie z.B. Benzin, um die Kunststoffteile nicht zu beschädigen.

# 7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

## 7.1 Sicherheitshinweise

**⚠VORSICHT**

► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.

► Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

## 7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

| Fehler | Möglicher Grund | Korrigieren |
|---|---|---|
| E1/E2 | Ungewöhnliche Spannung | ► Die Versorgungsspannung liegt nicht im geforderten Bereich. Geeignete Steckdose verwenden. |
| E3/E4 | Abnormale Temperatur | ► Wählen Sie einen anderen Topf/kontrollieren Sie ihn |
| E5/E6 | Überhitzungsschutz Temperatursensor offener oder zu kurzer Kreislauf | ► Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren. |
| F0/F1/F2 | Fehler im Lüfter | ► Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden. |
| F3-F8 | Fehler des Temperatursensors | ► Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden. |

***HINWEIS***

► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

► Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

# 8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

***HINWEIS***

► Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und

elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.

- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

# 9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

# 10 Technische Daten

| | |
|---|---|
| Gerät | Einbaukochfeld mit 4 Kochzonen |
| Name | Master P4 |
| Modell | MC-IF688A 4B |
| Artikel-Nr. | 2160 |
| Anschlussdaten | 6,4-7,2 kW /400 V |
| Leistungsaufnahme | 6400 Watt / max. 7200 Watt |
| Außenabmessungen (B/H/T) | 590 x 55 x 560 mm |
| Einbaumaß | 560 x 51 x 490 mm |
| Gewicht | 14,0 kg |

# Original
# Operating Manual

## Induction cooker with 4 hobs for assembly
## Master P4

Item No. 2160

# 11 Operating Manual

## 11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

## 11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the induction cooker (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

## 11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

**⚠GEFAHR** DANGER

**A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

**⚠WARNUNG** WARNING

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

**⚠VORSICHT** ATTENTION

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

***HINWEIS*** PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

## 11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

## 11.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

# 12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations.
Improper use can result in personal or property damages.

## 12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for warming up, cooking and roasting foods.

The cooking pots used for the induction hob surface must be suitable for induction cooking.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

**⚠WARNUNG** Warning

**Danger due to unintended use!**

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ► Use the device exclusively for its intended use.
- ► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

## 12.2 General Safety information

**HINWEIS** Please note

**Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.**

- ► Only qualified electricians, may carry out the installation!
- ► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.
- ► Do not permit children to use the device, unless they are supervised.
- ► Children being supervised not to play with the appliance.
- ► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled
- ► Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.

## 12.3 Sources of danger

### 12.3.1 Danger due to Electromagnetic Field

**⚠WARNUNG** WARNING

**The magnetic fields generated during operation of the appliance may lead to adverse effects.**

Adhere to the following safety instructions:

- ► People with elevated electrical sensitivity should not remain in the immediate vicinity of the appliance for longer than is necessary.
- ► If in any doubt, people with pacemakers or implanted medication pumps should consult their doctor about the harmlessness of using the appliance.
- ► Do not place any magnetisable objects, e.g. credit cards, data carriers or cassettes on or in the immediate vicinity of the appliance.
- ► Place cooking utensils in the middle of the hob, so that the base of the pot covers as much of the electromagnetic field as possible.
- ► Do not remove any coverings on the appliance.

### 12.3.2 Danger of Burning

**⚠WARNUNG** WARNING

**The items cooked on this appliance as well as the cooking utensils used and the surface of the appliance can become very hot.**

Adhere to the following safety instructions in order to avoid burning or scalding yourself or others:

- ► Protect your hands during all work at the hot appliance by using heat insulating gloves, dish cloths or similar.
- ► Do not place any metal cooking utensils, pot or pan lids, knives or other metal objects on the hob. When the appliance is switched on, these items can become very hot.
- ► Do not touch the hot surface of the ceramic hob.
  The induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, but the temperature of the cooking utensils heats the hob.

### 12.3.3 Danger of Explosion

**⚠WARNUNG** WARNING

**Incorrect use of the appliance incurs a danger of explosion due to the overpressure produced.**

Adhere to the following safety instructions in order to prevent a danger of explosion:

► Never heat food or liquids in sealed containers such as, for example, cans. The container can burst due to the overpressure generated. A can is best heated by opening it an placing it in a pot filled with a little water.

### 12.3.4 Danger of Fire

**⚠WARNUNG** WARNING

**There is a risk of fire if the appliance is used incorrectly.**

Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

► During operation remove all easily inflammable items (e.g. detergents, aerosol cans, oven, cloths and dishcloths, etc.) from the immediate vicinity of the appliance.

► Avoid overheating oils and fats for extended periods. Overheated oil and fat can ignite rapidly.

► Do not place any empty cookware on the cooking area.

**HINWEIS** Please note

If a fire should occur on the cooking hob, proceed as follows:

◆ **Switch the appliance off (if necessary, switch off the fuse).**

◆ **Smother the flames with a large pot lid, plate or a moist dish cloth.**
**NEVER EXTINGUISH WITH WATER!**

◆ **After the fire has been extinguished allow cooking utensils and the appliance to cool down and ensure that there is a sufficient flow of fresh air.**

### 12.3.5 Dangers due to electrical power

**⚠GEFAHR** Danger

**Mortal danger due to electrical power!**

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► Only qualified electricians, may carry out the installation!
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ► If the surface is cracked, switch off the appliance and switch off the fuse to avoid the possibility of electric shock.
- ► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ► Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ► Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ► Do not insert objects into the openings of the appliance. There is a risk of electrocution if contact is made with voltage-carrying connections.

# 13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

## 13.1 Safety information

**⚠WARNUNG** Warning

**Personal and property damages can occur during commissioning of the device!**

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

## 13.2 Delivery scope and transport inspection

- As a rule, the Master P4 is delivered with the following components:
- Induction cooker with 4 hobs for assembly (Master P4)
- 4 brackets and 4 screws for assembly
- Operating Instructions

**HINWEIS** Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

## 13.3 Unpacking

To unpack the device, remove the device out of the carton and remove the packaging material.

## 13.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with

environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

**HINWEIS** Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

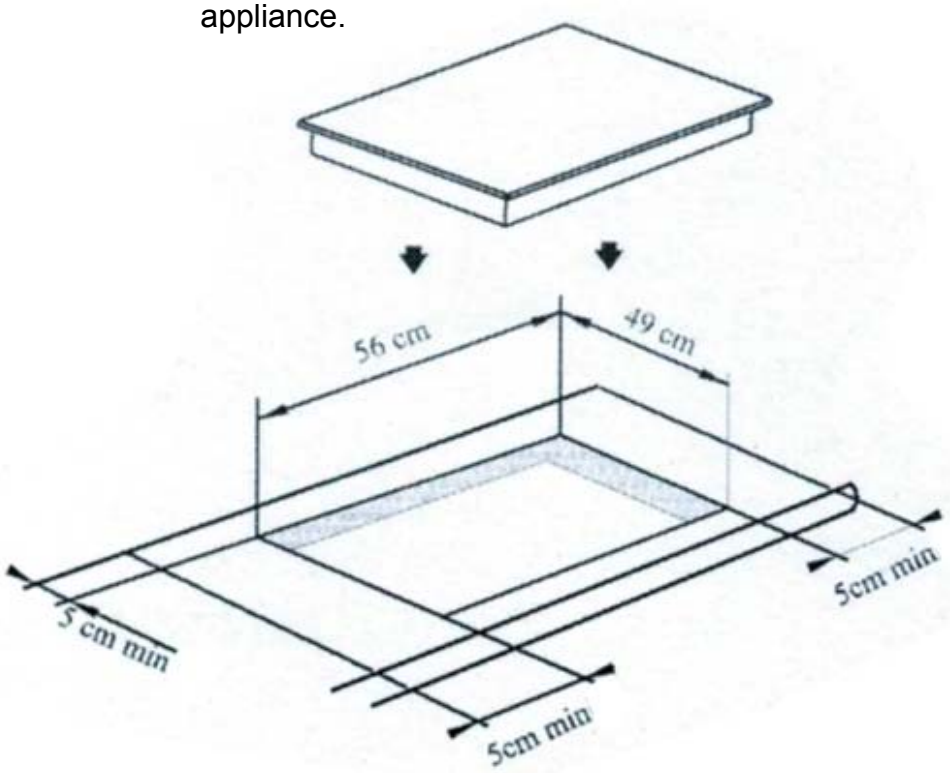
## 13.5 Setup

### 13.5.1 Setup location requirements:

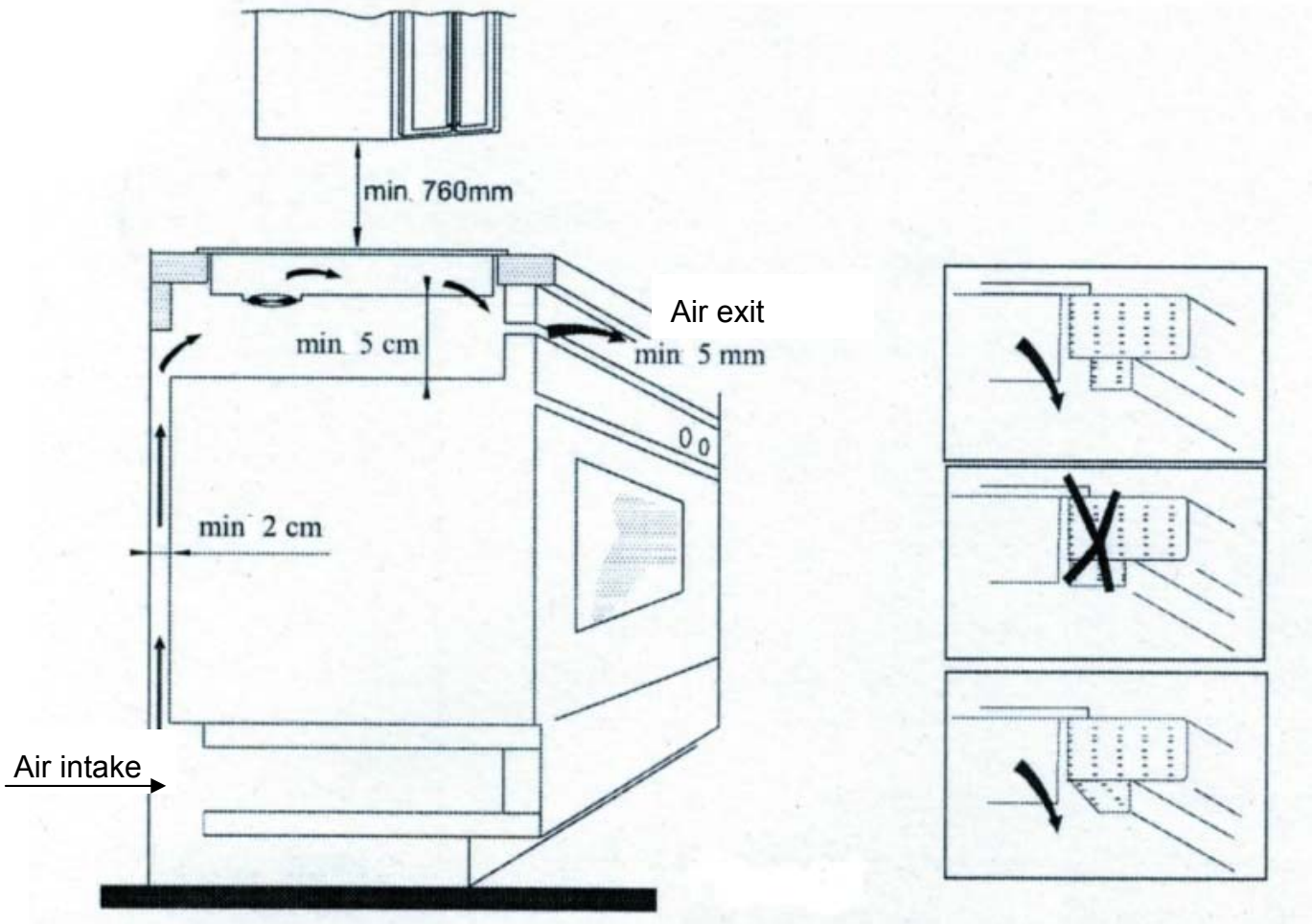
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The appliance is designated for assembly.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat. The safety distance between the hotplate and cupboard above should be at least 760 mm.
- The appliance must be positioned on a solid, even, horizontal and heat-resistant base with sufficient load-supporting capacity for the appliance itself plus the heaviest anticipated cooking contents. The thickness of the table surface is at least 30 mm.
- The induction cooker must not be operated on a base with an iron or steel content, as this can heat up considerably.
- Select an installation location where children cannot reach the appliance’s hot surface.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Do not set up the induction cooker in the vicinity of appliance and objects which react sensitively to magnetic fields (e.g.: cooling equipment, dishwashers, rotary dryers, radios, televisions, cassette recorders, etc.).
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

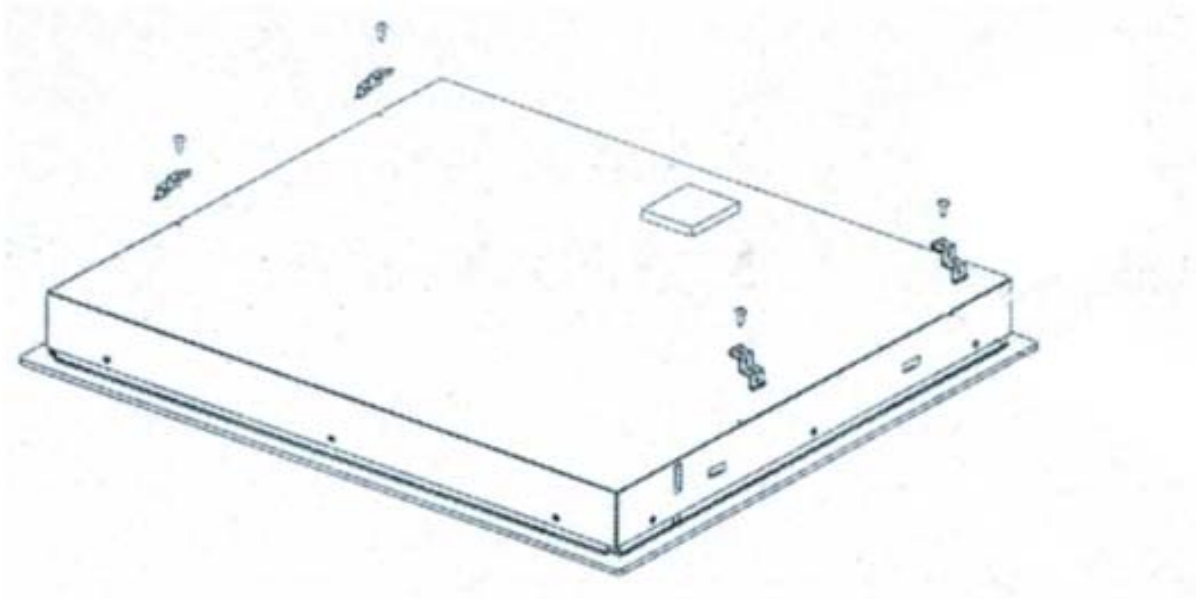
- To operate correctly, the appliance requires a sufficient flow of air. Leave a 50 mm gap on all sides when setting up the appliance.




- The cool air is drawn in by the underside of the appliance. Do not cover or block any of the air openings (air intake and air exit).



- Fix the hob on the table by screwing 4 brackets on the bottom of the hob after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different table top thickness



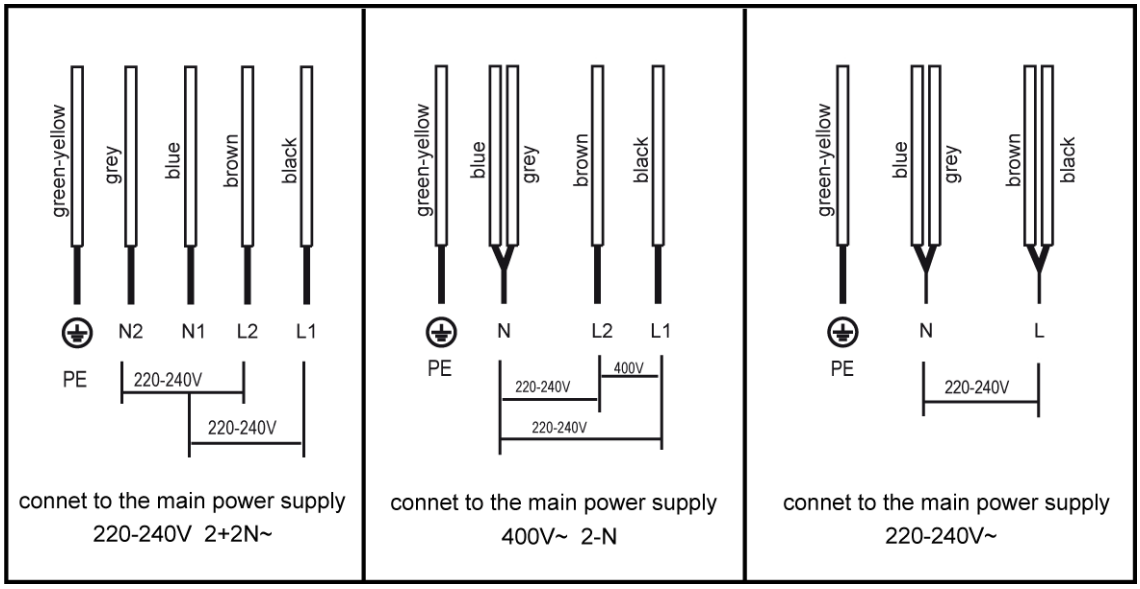
### 13.5.2 Preventing Radio interference

The appliance can cause interference to radios, televisions or similar devices. Interference can be removed or reduced using the following measures:

- Place the radio, television etc. as far away from the appliance as possible.
- Connect the appliance to a different socket, so that different electric circuits are being used for the appliance and the receiver experiencing interference.
- Use a correctly installed aerial for the receiver in order to ensure good reception.

## 13.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection: Only qualified electricians, may carry out the installation!



# 14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

## 14.1 Complete overview

## 14.2 4 hobs

The induction cooker has 4 hobs which can be used separately. Therefore you have 4 operating panels. As the boost function is activated for one hob, the corresponding hob is limited under power level 2 automatically (1 and 3, or 2 and 4).

| hob | Max. power normal | Max. power with booster |
|---|---|---|
| 1 | 1500 Watt | 2000 Watt |
| 2 | 2000 Watt | 2800 Watt |
| 3 | 2000 Watt | 2800 Watt |
| 4 | 1500 Watt | 2000 Watt |

### 14.2.1 Details on the device

This instruction and when “H” is displayed, is to warn that the ceramic hob may still be hot. Although the induction cooker itself does not generate any heat during the cooking process, the temperature of the cooking utensil does heat the hob!

Adhere to the following safety instructions in order to avoid being burnt by the hot appliance:

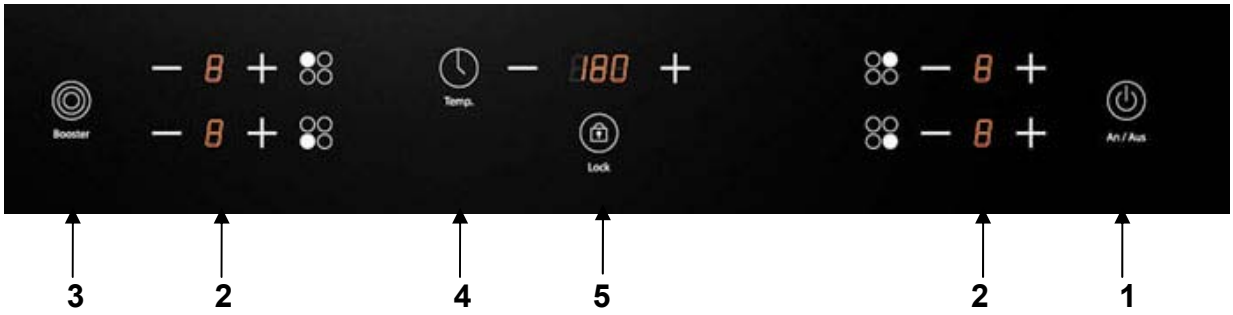
**⚠VORSICHT** ATTENTION

**Risk of burning due to hot surface!**

- ► Do not touch the surface of the ceramic hob while it is still hot (“H” is displayed)
- ► Do not place any objects on the hot ceramic hob.

## 14.3 Operating elements and displays

### 14.3.1 Operating panels and Displays




1. Master On/Off switch
2. Indicator lamp power stage for each hob and selection button for power stage (+/-)
3. Booster button (press directly after chosen the power stage)
4. Indicator lamp and Selection button (+/-) timer
5. Lock function (setting protection / child safety lock

### 14.3.2 Signal Tones

The appliance emits an acoustic signal after being switched on and in the event of a fault.

### 14.3.3 Overheating Protection Facility

The appliance is equipped with an overheating protection facility. If the temperature of the appliance exceeds the critical limit the appropriate error message is displayed and an acoustic signal sounds. For safety reasons the appliance shuts off further power supply. After the cooling-down phase the appliance can be switched on again.

**HINWEIS**

► Do not place any empty cookware on the cooking area. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device turns off automatically.

### 14.3.4 Automatic shutdown protection

The device is equipped with an auto shut down safety protection function. If ever you forgot to turn off your hotplate, it shuts down automatically. The default working times for various power levels are:

| Power level | automatic shutdown after |
|---|---|
| 1~3 | 8 hours |
| 4~6 | 4 hours |
| 7~9 | 2 hours |

### 14.3.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

# 15 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

**⚠WARNUNG** Warning

► Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

## 15.1 Functioning and Advantages of Induction Cookers

With an induction cooker the heat is not transferred by a heating element via the cooking utensil to the food to be cooked, but rather the necessary heat is generated directly in the cooking pot with the aid of induction currents.

An induction coil underneath the ceramic glass hob generates an alternating electromagnetic field, which penetrates the ceramic glass hob and induces the heat-generating current in the base of the cookware.

### Advantages of the Induction Hob

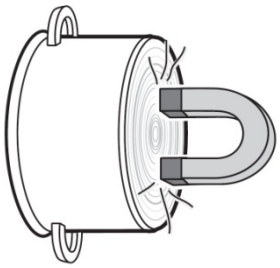
- Energy-saving cooking due to direct energy transfer to the pot.
- Enhanced safety since energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Energy transfer between the induction cooking zone and the base of the pot with high degree of efficiency.
- Rapid heating.
- Low risk of burning, since the cooking surface is only heated by the base of the pot.
- Boiling over pot contents does not burn onto the hob.
- Rapid, fine-tuned control of the input power.

## 15.2 Instructions on Cookware

The cooking pot used for the induction cooking surface must be made of metal, have magnetic characteristics and have a sufficient, flat bottom surface.

**Here is how to decide if the pot is suitable:**

Ensure that the pot bears an inscription stating its suitability for cooking with induction current, or perform the following magnet test:



- **Place a magnet (e.g. a magnet from a magnetic board) close to the base of your cooking pot. If it is strongly attracted then you can use the cooking pot on the induction hob.**

The table below serves as a guide to help you choose the correct cooking utensils:

| Suitable Cookware | Unsuitable Cookware |
|---|---|
| Enamel-coated steel pots with thick bases | Pots made of copper, aluminium, heat-resistant glass and other non-metallic pots |
| Cast-iron pots with enamel-coated bases | Pots made of stainless steel without a magnet iron core |
| Pots made of stainless steel, multi-layered steel, stainless steel ferrite steel or aluminium with special base | Pots that do not sit flat on the hob |
| | Pots with a base diameter of less than 12 cm or more than 26 cm |

**HINWEIS** Please note

► Using the induction-compatible pots of some manufacturers can lead to the occurrence of noises that are due to the design of these pots.

**VORSICHT** Attention

Please also adhere to the following instructions for using suitable cookware:

- ► Only use pots with an induction-compatible base.
- ► The maximum permissible weight of all pots plus its contents **must not exceed 24 kg.**
- ► Be careful when using hollow-walled simmer pots. Pots of this type can boil dry unnoticed. This leads to damage to the pot and hob.
- ► Make sure that the bottom of the cookware does not scrape across the surface of the ceramic field, although a scratched surface does not impair the use of the device.

## 15.3 Safety Instructions

**⚠WARNUNG** Warning

- ► Do not leave the appliance unattended during operation, so that you can intervene quickly in the event of danger.
- ► Do not move the appliance during operation or with hot cookware on the hob.
- ► Ensure that the cookware is properly centred on the hob. It must not be positioned on the control panel or on the frame.
- ► In order to prevent overheating do not place any aluminium foil or metal panels on the appliance surface.
- ► Do not touch the hot surface of the ceramic hob. Although the induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, the temperature of the cookware does heat up the hob.
- ► Keep the hob and the underside of the pot clean and dry at all times. If liquid gets between the base of the pot and the hob, this liquid can vaporise and the resulting pressure can cause the pot to jump into the air, with a resulting risk of injury.

***HINWEIS***

- ► Switch the appliance off after use. This avoids unnecessary use of energy, and ensures your safety.
- ► If the appliance is unused for extended periods of time, we recommend that the appliance be unplugged from the mains.

## 15.4 Operating the Appliance

### 15.4.1 Switching Off

The complete appliance is switched off using the **Master On/Off switch (1)**.

Each hob is switched off by using the **key +/- (2)** (press simultaneously) or choose power level “0”.

**HINWEIS** Please note

► Note that the appliance’s fan continues to operate for a while after the appliance has been switched off in order to dissipate the heat that has built up in the appliance.

### 15.4.2 Switching On

Press the **Master On/Off switch (1),** the keys light up and an acoustic signal sounds. Now the device is in standby mode.

Place a suitable cooking pot with its contents to be cooked on the centre on the hob (Ø 120 mm - 260 mm). Now select the power level of the appropriate hob.

### 15.4.3 Power Stage

Press the **selection key +/- (2)** as long as necessary to select the power stage (Indicator lamp showing correct power stage). The preset power stage "5" is selected and the device turns on.
With the **+ / - Keys (2),** you can change the settings at any time in a range from 1 – 9.

### 15.4.4 Booster

To reach the desired temperature very fast, press directly **Booster (3)**, after selecting the power level. The display shows “P” and within the next 5 minutes additional booster power is reached. Afterwards the hob switches back to the pre-selected power level.
As the boost function is activated for one hob, the corresponding hob is limited under power level 2 automatically (1 and 3, or 2 and 4).

For de-activation of booster press again Booster (3) or”-“, the hob switches back to the pre-selected power level.

### 15.4.5 Timer

The display shows the number "0". With the **+ / - keys timer (4)**, you can now select the operating time in 1-minute intervals (up to max. 120 minutes). If you press + and – simultaneously, the timer starts at “0”.
Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode.

**HINWEIS** Please note

► During timer operation, you can change the duration at any time with the **+ / - keys timer (4)**. With the memory function of the device, the power stage remain unchanged here.

► During the cooking process the power level and timer can be readjusted as you wish.

### 15.4.6 Lock function (children lock key)

**Activation of Lock function:**

Press the **Lock key (5)** until the timer shows “Loc”. All keys will be blocked except Master **On/Off** (1), to avoid mal-operation. After locking, induction hotplates continue to heat in the preset power stage. Also the timer continues counting.

**De-activation of Lock function:**

Press the **Lock key (5)** until all keys are free to use again.

# 16Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

## 16.1 Safety information

**⚠VORSICHT** Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ► Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ► The hob can be hot after use. There is a danger of burning! Wait until the appliance has cooled down.
- ► Clean the hob after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ► If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ► Do not immerse the appliance, its cables and the plug in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ► Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ► Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

## 16.2 Cleaning

◆ **Ceramic hob, Housing and Operating Panel**

Clean the hob, the housing of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth or a mild detergent. If there are accumulations of dirt, apply white vinegar to the polluted zone.

**⚠VORSICHT** Attention

- ► In order not to damage the plastic components, do not use any solvent-based cleaning detergents such as, for example, petrol.
- ► Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.

# 17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

## 17.1 Safety notices

**⚠VORSICHT** Attention

- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ► Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

## 17.2 Causes and rectification of faults

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

| Fault | Possible Cause | To Rectify |
|---|---|---|
| E1/E2 | Abnormal supply voltage. | ► Make sure the appliance is connected to the voltage indicated |
| E3/E4 | Abnormal temperature | ► Please inspect the pot |
| E5/E6 | Bad hotplate heat radiation | ► Please restart after hotplate has cooled down |
| F0/F1/F2 | Fan failure | ► Please send back to customer serivce. |
| F3-F8 | Temperature sensor failure | ► Please send back to customer serivce. |

**HINWEIS** Please note

► If error messages continue to be displayed after an extended waiting period or after restarting the appliance, then it must be sent to Customer Service to be examined.

► If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

## 18 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

**HINWEIS** Please note

- Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

## 19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

# 20Technical Data

| | |
|---|---|
| Device | Induction cooker with 4 hobs for assembly |
| Name | Master P4 |
| Model | MC-IF688A 4B |
| Item No.: | 2160 |
| Mains data | 6,4-7,2 kW /400 V |
| Power consumption | 6400 Watt / max. 7200 Watt |
| External measurements (W x H x D): | 590 x 55 x 560 mm |
| Assembly dimensions | 560 x 51 x 490 mm |
| Net weight | 14,0 kg |

# Mode d'emploi original

## Cuiseur à Induction avec
## 4 plaques de cuisson pour le montage
## Master P4

N°. d'art. 2160

# 21 Mode d´emploi

## 21.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

## 21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au plaque chauffante à induction (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

## 21.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

**⚠GEFAHR** Danger

**Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

**⚠WARNUNG** Attention

**Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

**⚠VORSICHT** Prudence

**Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

**HINWEIS** Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

## 21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.
Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

## 21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

# 22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

## 22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de réchauffer, cuire, griller

des denrées alimentaires. Les récipients de cuisson doits être appropriés pour induction.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

**⚠WARNUNG** Attention

**Danger en cas d'utilisation non conforme !**

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

## 22.2 Consignes de sécurités générales

**HINWEIS** Remarque

**Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :**

- ► L'installation et le montage de cet appareil doivent être exécutés uniquement par un professionnel qualifié.
- ► Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ► En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ► Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.
- ► Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.
- ► Ne laissez pas des entfants jouer avec l´appareil.
- ► Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ► Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ► Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ► Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

## 22.3 Sources de danger

### 22.3.1 Danger de champs électromagnétiques

**⚠WARNUNG** ATTENTION

**Les champs électromagnétiques apparaissant pendant le fonctionnement de l'appareil peuvent causer des indispositions.**

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ► Les personnes à électrosensibilité accrue ne doivent pas se tenir plus longtemps que nécessaire à proximité directe de l'appareil.
- ► Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou une pompe à médicament implantée doivent en cas de doutes demander conseil à leur médecin en ce qui concerne la sécurité d'utilisation de l'appareil.
- ► Ne placer pas d'objets magnétisés comme p. ex. des cartes de crédit, des supports de données ou des cassettes sur ou à proximité directe de l'appareil.
- ► Placez le récipient de cuisson au milieu du champ de cuisson. Ainsi, le fond de récipient de cuisson absorbera une grande partie du champ électromagnétique.
- ► N'enlevez pas les couvercles de l'appareil.

### 22.3.2 Danger de brûlure

**⚠WARNUNG** ATTENTION

**Les aliments à cuire chauffés par cet appareil ainsi que les récipients de cuisson utilisés et la surface de l'appareil elle-même peuvent se réchauffer fortement.**

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle :

- ► Protégez vos mains de la chaleur lors de tous travaux sur l'appareil ou le récipient de cuisson par des gants de protection contre la chaleur ou autre tissus protecteur.
- ► Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine, couvercles de poêle ou de cuisson, couteaux ou autres objets en métal sur le poste de cuisson. Si l'appareil est mis en marche, ces objets peuvent se chauffer fortement.
- ► Ne pas toucher la surface chaude du champ céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.

### 22.3.3 Risque d'explosion

**⚠WARNUNG** ATTENTION

**En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, un risque d'explosion existe suite à une surpression.**

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un risque d'explosion :

► Ne chauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients verrouillés comme p. ex. des boîtes de conserve. Par la surpression en résultant, le récipient peut éclater. Une boîte se réchauffe le mieux en l'ouvrant et en la plaçant dans un pot rempli d'eau.

### 22.3.4 Danger d'incendie

**⚠WARNUNG** ATTENTION

**En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie.**

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie :

► Enlevez pendant le fonctionnement tous les objets facilement inflammables (p. ex. produits de nettoyage, aérosols, chiffons, serviettes à vaisselle, etc.) de la proximité directe de l'appareil.

► Évitez de surchauffer longtemps huiles et matières grasses. L'huile ou la matière grasse surchauffée peut s'enflammer rapidement.

► Ne jamais placer de casserole ou de marmite vide sur la zone de cuisson.

**HINWEIS** REMARQUE

En cas de feu sur le poste de cuisson, procéder comme suit :

◆ **Mettez l'appareil hors circuit (mettre le coupe-circuit hors circuit)**

◆ **Étouffez les flammes avec un grand couvercle de récipient de cuisson, une assiette ou une serviette à vaisselle humide. N'ÉTEINDRE EN AUCUN CAS AVEC DE L'EAU !**

◆ **Après avoir éteint la source d'incendie, laisser refroidir le récipient de cuisson et l'appareil et veiller à suffisamment aérer à l'air frais.**

### 22.3.5 Dangers du courant électrique

**⚠GEFAHR** Danger

**Danger de mort par électrocution !**

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► L'installation et le montage de cet appareil doivent être exécutés uniquement par un professionnel qualifié.
- ► En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ► Si la surface est endommagée, débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution (mettre le coupe-circuit hors circuit).
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ► N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ► Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ► Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ► Ne pas introduire d'objets dans les ouvertures de l'appareil. Lors d'un contact avec des éléments sous tension, il existe un danger de choc électrique.

# 23 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

## 23.1 Consignes de sécurité

**⚠WARNUNG** Attention

**Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !**

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

## 23.2 Inventaire et contrôle de transport

Le cuiseur à Induction Master P4 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Le cuiseur à Induction avec 4 plaques de cuisson (Master P4)
- 4 crampons et 4 boulons pour le montage
- Mode d'emploi

**HINWEIS** Remarque

► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.

► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

## 23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

## 23.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

**HINWEIS** Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

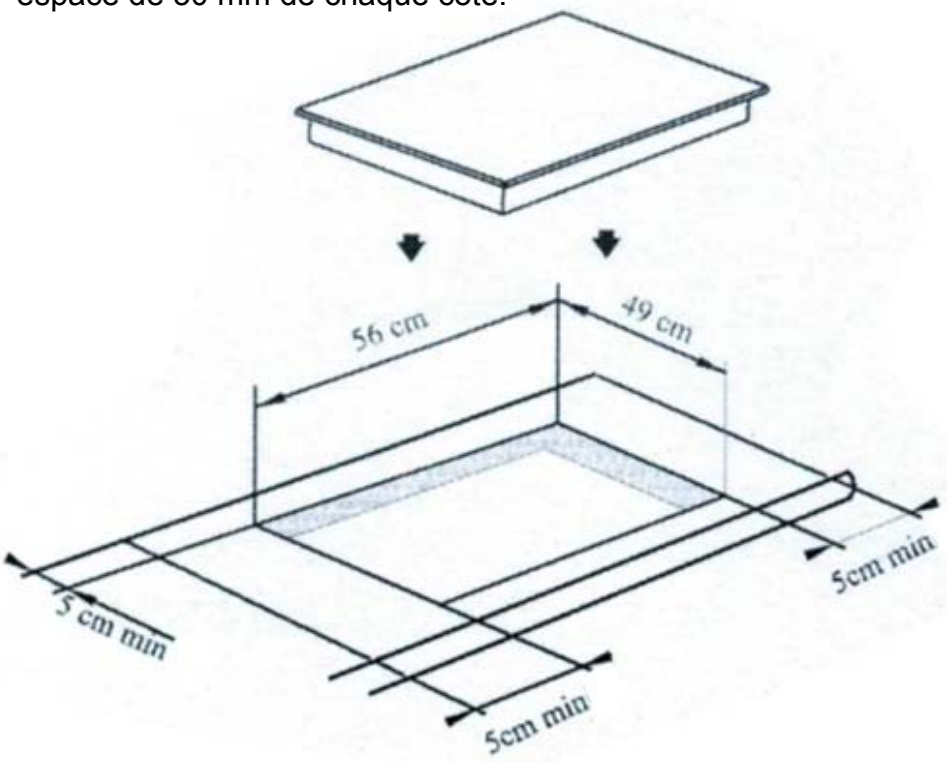
## 23.5 Mise en place

### 23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

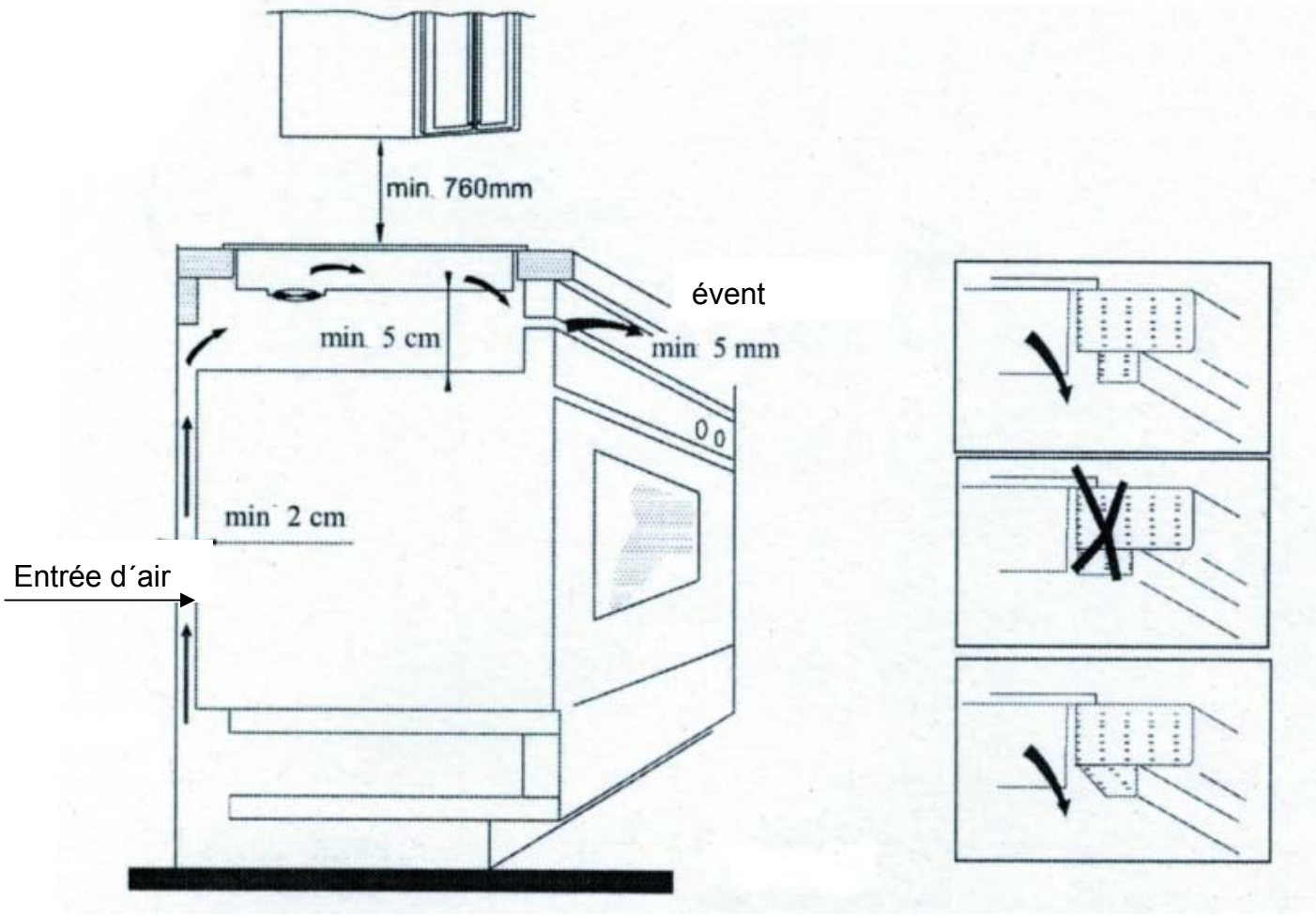
Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil est destiné pour le montage.
- La paroi à l'arrière et la zone au dessus de l'appareil doivent être réfractaires. La distance entre la plaque de cuisson et les placards situées en haut doit mesurer au moins 760 mm.
- L'appareil doit être établi sur un support ferme, plan, horizontal et réfractaire avec une force portante suffisante pour l'appareil et les aliments à cuire, conformément au poids d'aliment le plus lourd envisageable. La plaque de montage doit avoir une épaisseur d'au moins 30 mm.
- La table d'induction ne doit pas être mise en service sur un support contenant de l'acier ou du fer car celui-ci peut se chauffer fortement.
- Choisissez le lieu d'établissement de telle sorte que les enfants ne puissent pas atteindre la surface chaude de l'appareil.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne positionnez pas la table d'induction à proximité d'appareils et d'objets qui réagissent aux champs magnétiques (p. ex. : frigidaire, lave-vaisselle, sèche-linge, radio, téléviseurs, enregistreurs de cassette, etc.).
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

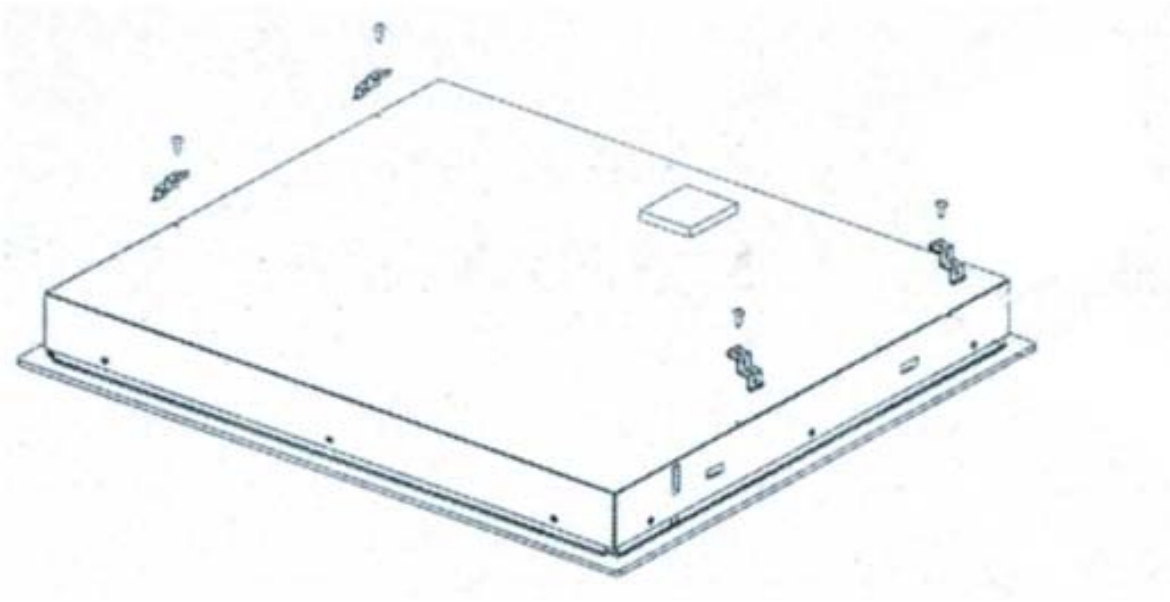
- Un flux d'air suffisant est nécessaire pour que l'appareil fonctionne correctement. En effectuant la disposition, laissez un espace de 50 mm de chaque côté.




- L'air de refroidissement est aspiré par le fond de l'appareil. Veillez à ne pas couvrir ou obturer les ouvertures d'aération.



- Fixez la plaque de cuisson au plateau en vissant les 4 clips au dessous de l'appareil.
- Adaptez les clips à l'épaisseur du plateau.



### 23.5.2 Prévention des interférences radio

L'appareil peut engendrer des dérangements pour radios, téléviseurs ou appareils semblables.

Les dérangements peuvent être éliminés ou réduits par les mesures suivantes :

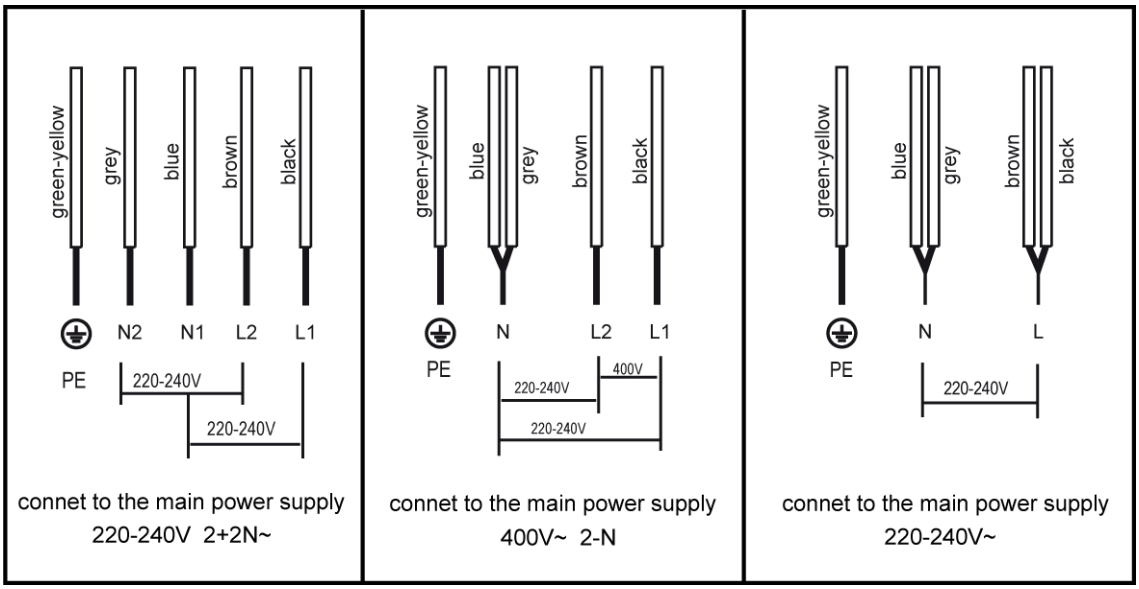
- Placez la radio ou le téléviseur etc. dans la mesure du possible loin de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une autre prise, de façon à utiliser des circuits différents pour l'appareil et le récepteur dérangé.

Utilisez une antenne dûment installée pour le récepteur pour garantir une bonne réception.

## 23.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

L'installation et le montage de cet appareil doivent être exécutés uniquement par un professionnel qualifié.



# 24 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

## 24.1 Vue d'ensemble

### 24.1.1 4 plaques de cuisson à induction

La cuisinière à induction est équipée de 4 zones de cuisson.

En mode d'utilisation normal, toutes les 4 zones fonctionnent indépendamment et peuvent être réglées individuellement.

Quand le booster est engagé, pour une zone de cuisson la zone correspontant ne peut être réglée que jusqu'au niveau de puissance 2 (n° 1 ou 3 et n° 2 ou 4).

| Plaque de cuisson | Max. performance normal | Max. performance avec booster |
|---|---|---|
| 1 | 1500 Watt | 2000 Watt |
| 2 | 2000 Watt | 2800 Watt |
| 3 | 2000 Watt | 2800 Watt |
| 4 | 1500 Watt | 2000 Watt |

### 24.1.2 Affichages sur l'appareil

«Chaleur rémanente»

Cet affichage et l´affichage « H » sert à avertir que la table céramique est encore chaude. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson mais la température des récipients de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson ! Respectez les indications de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler sur l'appareil chaud :

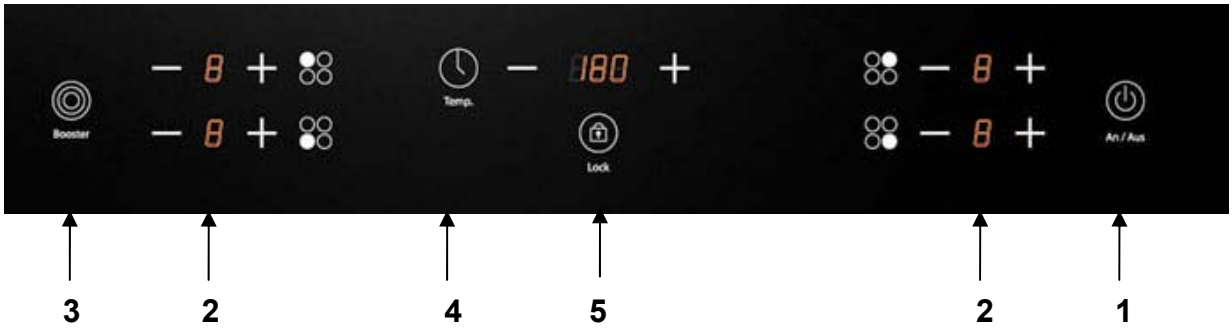
**⚠VORSICHT** ATTENTION

**Danger de brûlure sur la surface chaude !**

- ► Ne pas toucher la surface du champ de céramique tant qu'elle est chaude (« H » sur display)..
- ► Ne pas déposer d'objets sur le champ de céramique chaud.

## 24.2 Eléments de commande et d'affichage

### 24.2.1 Panneaux d'exploitation




1. Interrupteur principal On/Off
2. Affichage du niveau de puissance et touches de sélection des niveaux de puissance (+ et -) pour chaque zone de cuisson.
3. Touche de sélection "booster" (appuyer immédiatement après le réglage du niveau de puissance)
4. Affichage de fonction: minuterie avec touches de sélection (+ et -)
5. Verrouillage / blocage des réglages contre les changements involontaires / sécurité enfant

### 24.2.2 Signaux sonores

L'appareil émet un signal acoustique après la mise sous tension et en cas de panne.

### 24.2.3 Protection de surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection de surchauffe.

Si la température de l'appareil dépasse la limite critique, un signal acoustique retentit. Pour des raisons de sécurité, l'appareil interrompt l'arrivée de courant.

Après la phase de refroidissement l'appareil peut être éteint et remis en marche.

**HINWEIS** Remarque

► Ne jamais placer de casserole ou de marmite vide sur la zone de cuisson. Le fait de mettre à chauffer une casserole ou une poêle vide active la fonction anti surchauffe et l'appareil s'éteint alors automatiquement.

### 24.2.4 Arrêt automatique

L'appareil est équipé d'un arrêt automatique.

Si vous oubliéz d'arrêter l'appareil, l'alimentation est coupé pour des raisons de sécurité. Les délais d'arrêt varient selon le niveau de puissance sélectionné:

| Niveau de puissance | Arrêt automatique après |
|---|---|
| 1~3 | 8 heures |
| 4~6 | 4 heures |
| 7~9 | 2 heures |

Lorsque vous retirez la casserole de la plaque, l'alimentation électrique est coupée immédiatement après le signal sonore.

### 24.2.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

# 25 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

**⚠WARNUNG** Attention

► Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

## 25.1 Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction

Avec un champ de cuisson à induction, la chaleur n'est pas transférée par le récipient de cuisson d'un élément de chauffage aux aliments à cuire, mais la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient de cuisson par induction électrique.

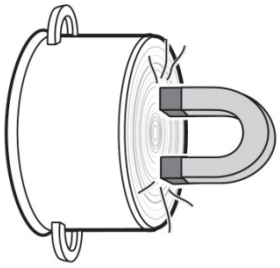
Une bobine d'induction au-dessous de la table de cuisson de céramique en verre produit un champ électromagnétique alternatif qui traverse la plaques de cuisson vitrocéramique et induit dans le fond des récipients de cuisson l'électricité produisant la chaleur.

**Avantages du champ de cuisson à induction**

- Cuire économiquement par transfert d'énergie direct sur le récipient de cuisson.
- Sécurité accrue car l'énergie n'est transférée que si un récipient de cuisson est posé sur la plaque.
- Transfert d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond du récipient de cuisson avec un degré d'efficacité élevé.
- Vitesse de réchauffement élevée.
- Danger de brûlure faible car la table de cuisson n'est réchauffée que par le fond du récipient de cuisson.
- Les aliments qui débordent pendant la cuisson ne brûlent plus.
- Réglage rapide et précis de l'utilisation d'énergie.

## 25.2 Notices explicatives concernant les récipients de cuisson

Le récipient de cuisson utilisé pour la table de cuisson à induction doit être en métal, posséder des propriétés magnétiques et une surface de fond suffisante et plate.



**Vous pouvez constater la qualification du récipient de la façon suivante:**

Assurez-vous que le récipient porte une étiquette de qualification pour cuisson à induction ou mettez en oeuvre un d'aimant de la façon suivante:

- **Mettez un aimant (p. ex. un aimant de fixation sur panneau magnétique) contre le fond de votre récipient de cuisson. S'il est fortement attiré, vous pouvez utiliser le récipient de cuisson sur la table de cuisson à induction.**

Le tableau suivant sert d'exemple de sélection des récipients de cuisson corrects :

| Récipients de cuisson appropriés | Récipients de cuisson inadéquats |
|---|---|
| Récipients en acier émaillés à fond épais | Récipients en cuivre, aluminium, verre réfractaire et autres récipients non métalliques |
| Récipients en fonte à fond émaillé | Récipients en acier inoxydable sans noyau de fer magnétique |
| Récipients en acier inoxydable multicouches, ferrite inoxydable et/ou aluminium à fond spécial | Récipients qui n'ont pas de fond plat sur le champ de cuisson |
| | Récipients avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm où plus que 26 cm |

**HINWEIS** REMARQUE

► Lors de l'utilisation de récipient de cuisson appropriés à une cuisson par induction de certains fabricants, des bruits dus à la conception de ces récipients de cuisson peuvent se manifester.

**VORSICHT** ATTENTION

Respectez aussi les indications suivantes visant l'utilisation de récipients de cuisson appropriés :

- ► N'utilisez que des récipients de cuisson avec fond approprié à une cuisson par induction.
- ► Le poids maximum admis de récipients de cuissons avec contenu ne doit pas **dépasser 24 kg** totalement.
- ► Attention en cas d'utilisation de récipients de cuisson à double paroi. Ces récipients de cuisson peuvent se vider du liquide qu'ils contiennent pendant la cuisson sans que l'on s'en aperçoive. Cela conduit à endommager le récipient de cuisson et le champ de cuisson.
- ► Assurez-vous que le fond de la marmite n'érafle pas la surface de la zone vitrocéramique, bien que d'éventuelles griffures superficielles ne portent pas préjudice au bon fonctionnement de l'appareil.

## 25.3 Affichages de sécurité

**⚠WARNUNG** ATTENTION

- ► Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement, pour pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.
- ► Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement ou avec un récipient de cuisson chaud sur le poste de cuisson.
- ► Veillez à ce que le récipient de cuisson soit positionné au milieu du champ de cuisson. Il ne doit pas être déposé ni sur le champ de contrôle, ni sur le cadre.
- ► Ne placer aucune feuille d'aluminium ou assiette métallique sur la surface de l'appareil pour éviter une surchauffe.
- ► Ne pas toucher la surface chaude du champ de céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.
- ► Tenez le poste de cuisson et le fond de récipient de cuisson toujours secs et propres. Si un liquide s'infiltre entre le fond de récipient de cuisson et le poste de cuisson, ce liquide peut s'évaporer rapidement et soulever brutalement le récipient de cuisson. Risque de blessure.

***HINWEIS*** REMARQUE

- ► Mettez l'appareil hors circuit après utilisation. Ainsi, vous évitez une consommation d'énergie inutile et garantissez votre sécurité.

## 25.4 Fonctionnement de l'appareil

### 25.4.1 Arrêt

L'appareil complet est arrêté au moyen de **l'interrupteur principal On/Off (1)**.

Chaque plaque individuelle est mise à l'arrêt à l'aide de la **touche +/- (2)** (appuyer simultanément) ou en sélectionnant le niveau de puissance « 0 ».

***HINWEIS***

► Notez que la soufflante de l'appareil continue de fonctionner un certain temps après l'arrêt pour évacuer la chaleur interne.

### 25.4.2 Marche

Pour faire fonctionner l'appareil en toute sécurité, veuillez respecter les instructions indiquées ci-dessous:

Mettez l'appareil en marche à l'aide de **l'interrupteur On/Off (1).** Un signal sonore retentit, et toutes les plaques s'illuminent brièvement. L'appareil est alors en mode d'attente.

Placez un récipient de cuisson approprié sur le point de cuisson (Ø 120 mm - 260 mm) en centrant le contenu.

Appuyez ensuite sur la **touche +/- (2)** de la plaque de cuisson correspondante pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

### 25.4.3 Mode de puissance

Pour sélectionner le niveau de puissance, appuyez sur la **touche de sélection +/- (2)** jusqu'à ce que l'affichage de fonction correspondant s'allume. L'appareil est mis en marche (préréglé au niveau de puissance « 5 »).

Vous pouvez choisir entre les niveaux de puissance 1 à 9.

### 25.4.4 Booster

Pour atteindre très rapidement la température souhaitée après avoir réglé le niveau de puissance actionnez directement le **booster (3).** « P » apparait sur l'affichage et une puissance de booster est atteinte durant 5 minutes. Après ce délai, la zone de cuisson retourne au niveau de puissance préréglé.

Quand le booster est engagé, pour une zone de cuisson la zone correspontant ne peut être réglée que jusqu'au niveau de puissance 2 (n° 1 ou 3 et n° 2 ou 4).

Pour désactiver le booster, appuyez à nouveaux sur **Booster (3)** ou sur **« - ».** La zone de cuisson retourne au niveau de puissance préréglé.

### 25.4.5 Minuterie

Après avoir sélectionné le niveau de puissance, appuyez sur la **touche de sélection de minuterie +/- (4)** jusqu'à ce que l'affichage de minuterie correspondant s'allume.

À l'aide des **touches + ou –**, le temps peut être réglé en incréments d'une minute (jusqu'à 120 minutes maximum). En appuyant simultanément sur + et -, l'affichage retourne également à « 0 ».

Quand le temps préréglé s'est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil ou la plaque de cuisson retourne en mode d'attente.

***HINWEIS***

► Lors du fonctionnement de la minuterie, vous pouvez régler la temporisation comme vous voulez à l'aide des **touches +/-**. Grace à la fonction de mémoire, le réglage du niveau de puissance reste inaltéré.

► Au cours de la cuisson, le niveau de puissance peut être réglé à volonté. La minuterie peut également être réglée à nouveau suivant vos besoins.

### 25.4.6 Sécurité enfant

La fonction de sécurité enfant empêche qu'un enfant puisse accidentellement mettre l'appareil en marche ou altérer le réglage des touches.

**Activation de la sécurité enfant:**
Appuyez sur la touche **Lock (5)** jusqu'à ce que l'affichage de minuterie indique « Loc ». Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sauf le contacteur principal Marche/Arrêt (1) sont désactivées. Les plaques de cuisson continuent de chauffer suivant les niveaux de puissance sélectionnés préalablement.

**Désactivation de la sécurité enfant:**
Appuyez sur la touche **Lock (5)** jusqu'à ce que l'affichage de fonction soit éteint.

# 26 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

## 26.1 Consignes de sécurité

**⚠VORSICHT** Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► La plaque chauffante à induction doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ► Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ► Après son utilisation la table d´induction est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ► Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ► La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ► Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ► Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

## 26.2 Nettoyage

◆ **La table d´induction, Boîte de l'appareil et champ de commande**

Nettoyer la table d´induction, le boîte de l´appareil et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié. En cas d'encrassements coriaces, vous pouvez utiliser un peu de vinaigre de vin blanc.

**⚠VORSICHT** Prudence

► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.

# 27 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

## 27.1 Consignes de sécurité

**⚠VORSICHT** Prudence

► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.

► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

## 27.2 Causes de pannes et réparation

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Le tableau suivant vous assiste lors de la localisation et de la réparation de dérangements mineurs.

| Erreur | Cause possible | Correction |
|---|---|---|
| E1/E2 | Tension inhabituelle | ► La tension d'alimentation est hors tolérances. Utilisez une prise appropriée. |

| | | |
|---|---|---|
| E3/E4 | Température anormale | ► Choisissez un autre récipient de cuisson/contrôlez le récipient |
| E5/E6 | Protection surchauffe Capteur de température circuit ouvert ou trop court | ► Laissez l'appareil refroidir. Mettez l'appareil sur « arrêt » puis sur « marche » pour acquitter l'erreur. |
| F0/F1/F2 | Erreur au niveau de la soufflante | ► L'appareil doit être envoyé au service après-vente pour la remise en état. |
| F3-F8 | Erreur au niveau du capteur de température | ► L'appareil doit être envoyé au service après-vente pour la remise en état. |

**HINWEIS** REMARQUE

► Si après une attente prolongée et remise en fonction de l'appareil, des signalisations de pannes devaient toujours apparaître, l'appareil doit alors être envoyé pour contrôle au service après vente.

► Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

## 28 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

**HINWEIS** Remarque

► Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas

échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.

- ► Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

## 29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

# 30 Caractéristiques techniques

| | |
|---|---|
| Appareil | Cuiseur à induction avec 4 plaques de cuisson pour montage |
| Nom | Master P4 |
| Modèle | MC-IF688A 4B |
| N°. d'article | 2160 |
| Données de raccordement | 6,4-7,2 kW /400 V |
| Puissance consommée | 6400 Watt / max. 7200 Watt |
| Dimensions externes (l/H/T) | 590 x 55 x 560 mm |
| Dimensions montage | 560 x 51 x 490 mm |
| Poids net | 14,0 kg |

# Istruzioni d’uso originali

## Cucina a induzione con 4 piastre di cottura - installazione Master P4

Articolo-N. 2160

# 31 Istruzione d´uso

## 31.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

## 31.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del fornello a Induzione blu eone  (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

## 31.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

**⚠GEFAHR** Pericolo

**Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

**⚠WARNUNG** Avviso

**Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

**⚠VORSICHT** Attenzione

**Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

***HINWEIS*** Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

## 31.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

## 31.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

# 32 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

## 32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per riscaldare, cuocere, grigliare prodotti alimentari.

Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura deve essere adatte ad induzione.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

**⚠WARNUNG** Avviso

**Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

## 32.2 Indicazioni generali di sicurezza

**HINWEIS** Indicazione

**Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ► Il montaggio di questo apparecchio dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate.
- ► Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ► Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.
- ► Consenta l'utilizzo dell'apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.
- ► Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ► Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ► Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ► Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ► Immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.

## 32.3 Fonti di pericolo

### 32.3.1 Pericolo dovuto a campo elettromagnetico

**⚠WARNUNG** Avviso

**A causa dei campi elettromagnetici prodotti dall'apparecchio durante il funzionamento, possono verificarsi malfunzionamenti.**

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza:

- ► Persone con una elevata sensibilità elettrica non dovranno passare troppo tempo nelle vicinanze dell'apparecchio, se non ne sussiste la necessità.
- ► Persone con pace-maker o con una pompa per medicinali impiantata, dovranno interpellare il loro medico, se non sono sicuri sull'assenza di rischi nell'utilizzo dell'apparecchio.
- ► Non posizioni oggetti magnetici, come per esempio carte di credito, supporti di dati o cassette sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.
- ► Posizioni le stoviglie per la cottura sul centro della postazione di cottura. In questo modo il fondo della pentola scherma al meglio il campo elettromagnetico.
- ► Non tolga le coperture dall'apparecchio.

### 32.3.2 Pericolo di ustioni

**⚠WARNUNG** Avviso

**Il preparato da cuocere cotto all'interno dell'apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto.**

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ► Protegga le sue mani durante qualsiasi tipo di lavoro sull'apparecchio o sulle stoviglie roventi, mediante guanti e presine isolanti o simili.
- ► Non posizioni utensili da cucina, coperchi per la cottura o delle padelle, coltelli o altri oggetti in metallo sulla postazione di cottura. Quando l'apparecchio viene acceso, gli oggetti possono scaldarsi notevolmente.
- ► Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.

### 32.3.3 Pericolo d'esplosione

**⚠WARNUNG** Avviso

**In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.**

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

► Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori chiusi come per esempio scatole di conserva. Il contenitore può esplodere a causa della sovrappressione, che viene a crearsi. Una scatola di conserva la si scalda preferibilmente, aprendola e posizionandola in una pentola riempita con un po' d'acqua.

### 32.3.4 Pericolo d'incendio

**⚠WARNUNG** Avviso

**In caso di utilizzo inappropriato dell'apparecchio sussiste il pericolo d'incendi.**

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

► Durante il funzionamento tolga tutti gli oggetti facilmente infiammabili (per esempio detersivi, bombolette spray, presine, canovacci, ecc.) dalla zona intorno all'apparecchio.

► Eviti un surriscaldamento prolungato di oli e grassi. Oli o grassi surriscaldati possono infiammarsi rapidamente.

► Non posizionare pentole e tegami vuoti sulla zona cottura.

**HINWEIS** Indicazione

Se dovesse scoppiare un incendio sulla postazione di cottura, si proceda nel seguente modo:

- **Spenga l'apparecchio (far scattare il salvavita)**
- **Soffochi le fiamme con una grossa presina, un piatto o con un canovaccio bagnato. ASSOLUTAMENTE NON SPEGNERE CON L'ACQUA!**
- **Una volta che il focolaio è stato spento, si lascino raffreddare le stoviglie e l'apparecchio e ci si assicuri che vi sia una sufficiente aerazione.**

### 32.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

**⚠GEFAHR** Pericolo

**Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ► Il montaggio di questo apparecchio dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ► Se la superficie è danneggiata, far scattare il salvavita per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- ► Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ► Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ► Non tocchi l'apparecchio e la spina con mani bagnate.
- ► Immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.
- ► Non introdurre oggetti nelle aperture dell'apparecchio. In caso di contatto con connettori sotto tensione, sussiste il pericolo di scossa elettrica.

# 33 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

## 33.1 Indicazioni di sicurezza

**⚠WARNUNG** Avviso

**Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!**

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

## 33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il Master P4 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Cucina a induzione con 4 piastre di cottura – installazione
- 4 graffettas e 4 spirales per installazione
- Istruzioni d'uso

**HINWEIS** Indicazione

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.

► Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

## 33.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

## 33.4 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti.

Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le “aree ecologiche” per il sistema di riciclo.

**HINWEIS** Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l’apparecchio, in caso di necessità.

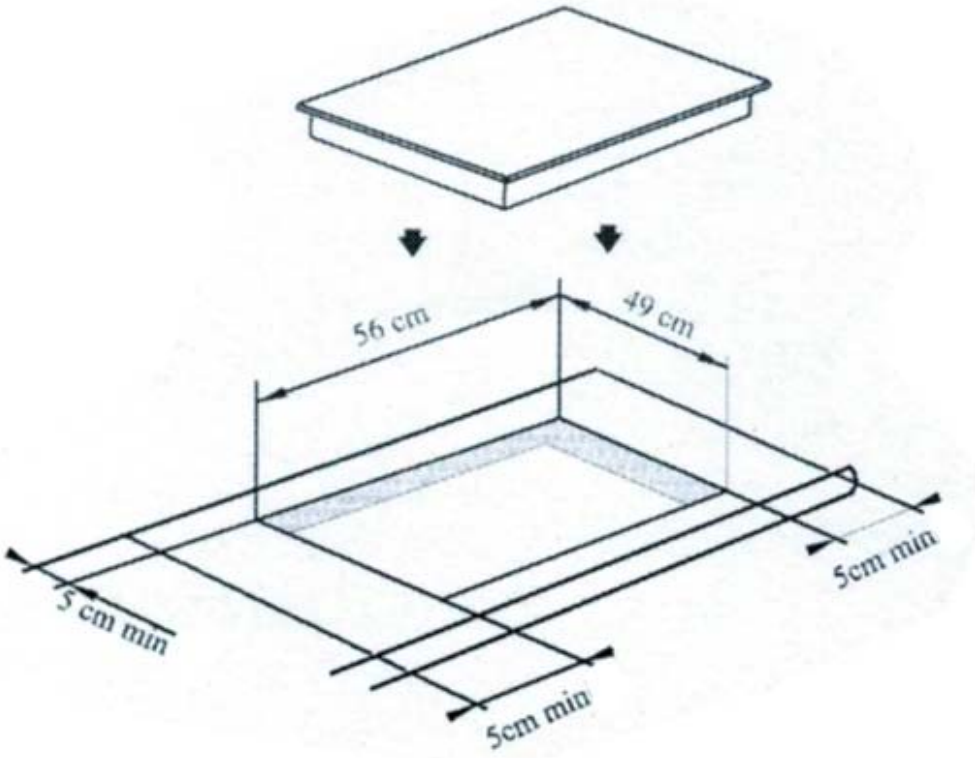
## 33.5 Posizionamento

### 33.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

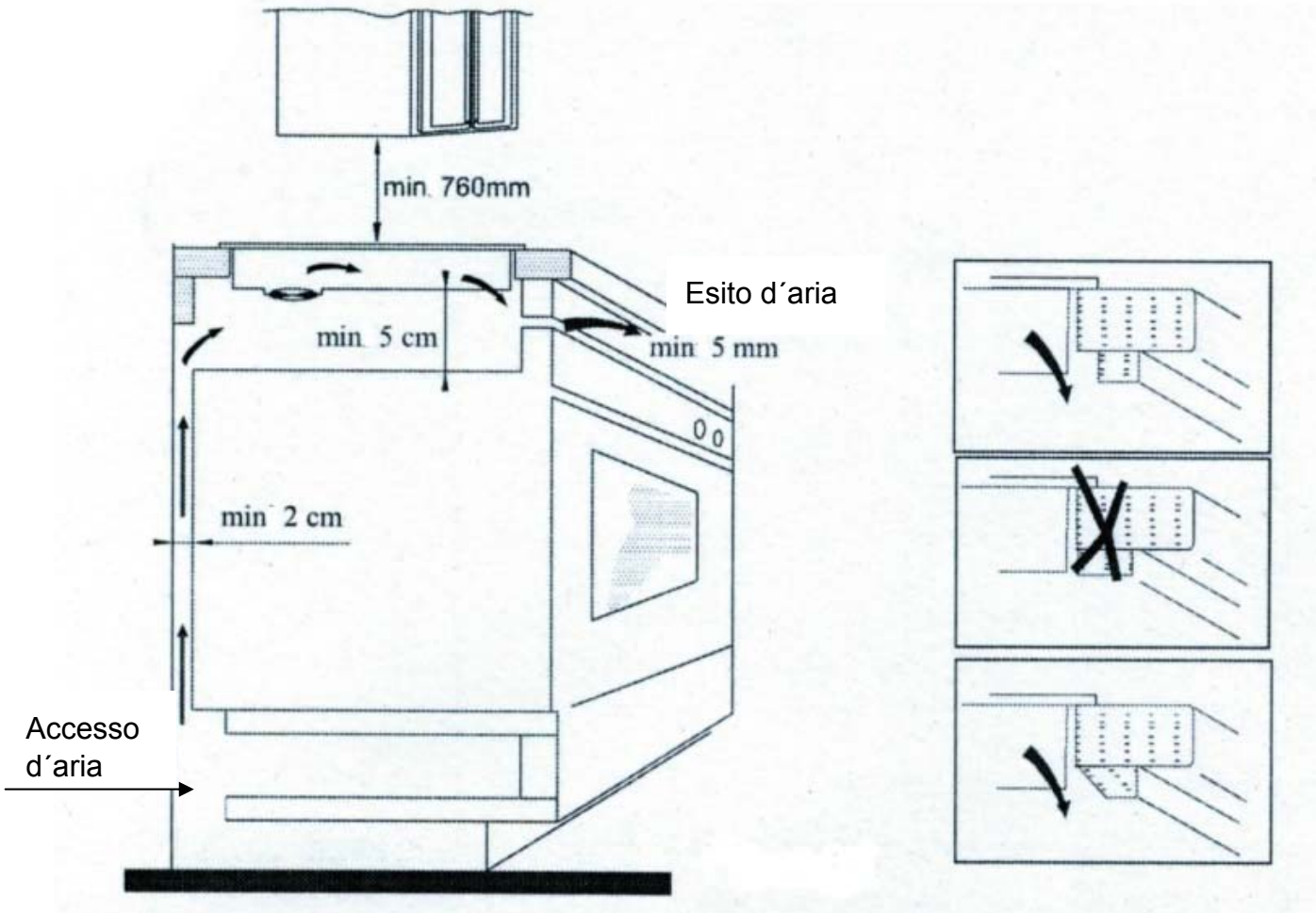
Per un funzionamento sicuro privo di errori dell’apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio è previsto per l'incasso.
- La parete dietro l'apparecchio e la zona al di sopra dell'apparecchio devono essere resistenti al calore. La distanza tra il piano di cottura ed i pensili sovrastanti deve essere di almeno 760 mm.
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piana, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per l’apparecchio ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato. Lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 30 mm.
- Il fornello ad induzione non dovrà essere messo in funzione su una superficie contenente ferro o acciaio, visto che questo può surriscaldarsi facilmente.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere la superficie calda dell'apparecchio.
- Non posizioni l’apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non posizioni il fornello ad induzione nelle vicinanze di apparecchi ed oggetti, che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (per esempio: frigorifero, lavapiatti, asciugatrice, radio, televisori, registratori per cassette, ecc.).
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

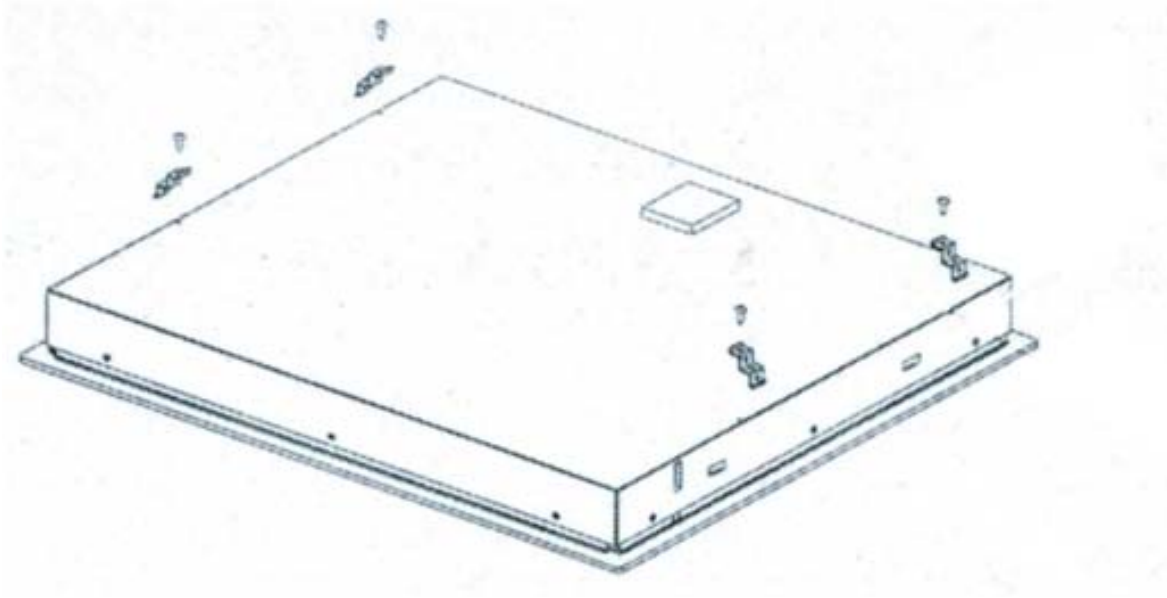
- Per il corretto funzionamento dell'apparecchio è necessaria una sufficiente circolazione dell'aria. Durante l'installazione, lasciare su tutti i lati uno spazio libero di 50 mm.




- L'aria fredda viene aspirata dal lato inferirore dell'apparecchio. Scoprire le prese d'aria e non ostruirle.



- Fissare il piano di cottura al piano di lavoro avvitando i 4 morsetti sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Adattare i morsetti allo spessore del piano di lavoro.



### 33.5.2 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

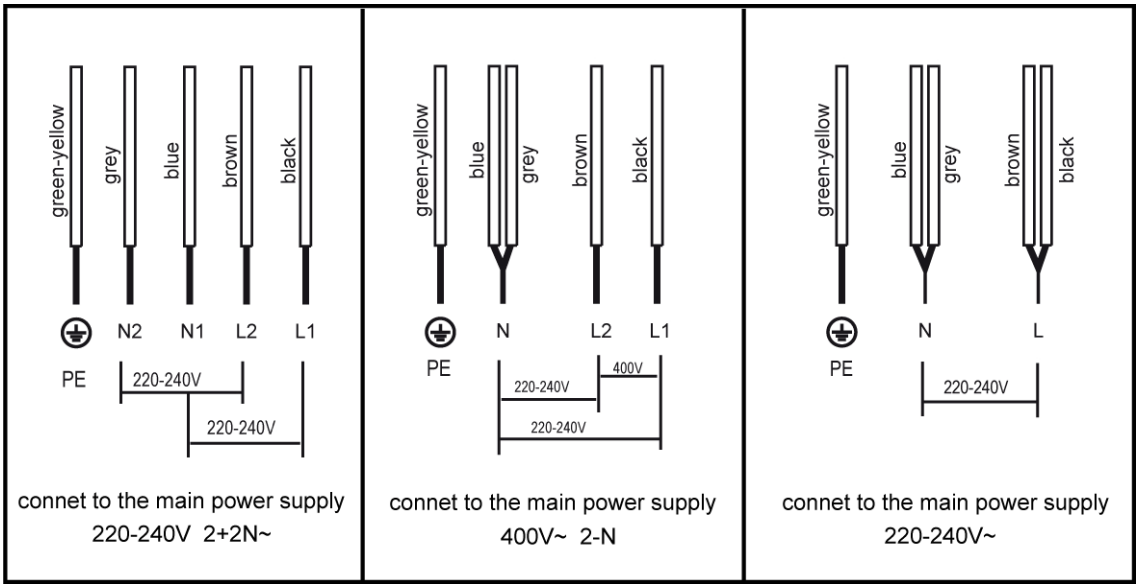
Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Posizioni la radio, il televisore ecc. il più lontano possibile dall’apparecchio.
- Colleghi l'apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l'apparecchio e per l'apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un'antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

## 33.6 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

Il montaggio di questo apparecchio dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate.



# 34 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

## 34.1 Panoramica complessiva

### 34.1.1 4 Piano di cottura ad induzione

Il piano di cottura ad induzione ha 4 zone di cottura.

Durante il normale utilizzo dei livelli di potenza, le 4 zone sono indipendenti tra loro e sono regolabili individualmente.

Se il Booster della zona di cottura 1 e 3 è attivo, la zona di cottura 2 e 4 è impostabile non oltre il livello di potenza 2.

| Piano di cottura | Max. potenza normale | Max. potenza con Booster |
|---|---|---|
| 1 | 1500 Watt | 2000 Watt |
| 2 | 2000 Watt | 2800 Watt |
| 3 | 2000 Watt | 2800 Watt |
| 4 | 1500 Watt | 2000 Watt |

### 34.1.2 Avvisi sull'apparecchio

Questo avviso e “H” sul display serve come avvertenza. La postazione in ceramica può essere rovente. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura; la temperatura delle stoviglie, però surriscaldano la postazione di cottura.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza, per evitare il pericolo di scottarsi sull’apparecchio incandescente:

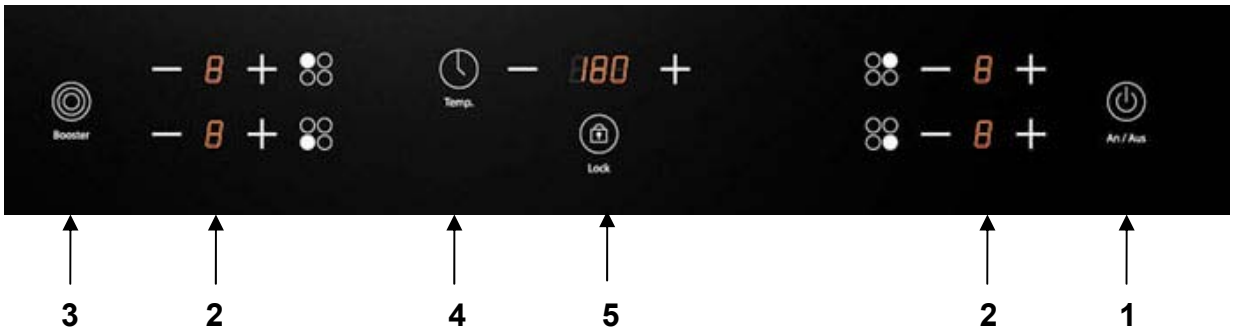
**⚠VORSICHT** Attention

**Pericolo di ustioni su superficie incandescente!**

- ► Non toccare la superficie della postazione in ceramica, fintantoché è rovente (“H” sul display).
- ► Non posizionare oggetti sulla postazione in ceramica rovente.

## 34.2 Comandi e display

### 34.2.1 Pannello comandi




1. Interruttore principale On/Off
2. Visualizzazione del livello di potenza e tasti di selezione per l'impostazione dei livelli di potenza (+ e -) di ogni zona di cottura.
3. Tasto Booster (premere subito dopo l'impostazione del livello di potenza)
4. Visualizzazione della funzione: Timer con tasti di selezione (+ e -)
5. Bloccaggio / fissaggio delle impostazioni a prova di bambino e per evitare cambi inavvertiti d'impostazione.

### 34.2.2 Suoni di segnalazione

L’apparecchio emette un segnale acustico con l’accensione ed in caso d'errore.

### 34.2.3 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Quando la temperatura dell’apparecchio supera il limite critico, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio disattiva l’ulteriore alimentazione elettrica per motivi di sicurezza.

Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere spento e riacceso.

**HINWEIS** Indicazione

► Non posizionare pentole e tegami vuoti sulla zona cottura. Se si riscalda una pentola o una padella vuota, si attiva la protezione contro il surriscaldamento e il dispositivo si spegne automaticamente.

### 34.2.4 Spegnimento automatico

L'apperecchio è dotato di spegnimento automatico.

Se ci si scorda di spegnere l'apparecchio, viene interrotta l'alimentazione per ragioni di sicurezza. I tempi variano in base al livello di potenza impostato:

| Livelli di potenza | spegnimento automatico dopo |
|---|---|
| 1~3 | 8 ore |
| 4~6 | 4 ore |
| 7~9 | 2 ore |

Quando si toglie la pentola dal piano di cottura, l'alimentazione viene immediatamente interrotta dopo il segnale acustico.

## 34.3 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

# 35 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

**⚠WARNUNG** Avviso

► Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

## 35.1 Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione

In una postazione di cottura ad induzione, il calore non viene trasmesso da un elemento riscaldante attraverso il recipiente di cottura all'alimento da cuocere, ma il calore necessario viene generato direttamente nel recipiente di cottura mediante flussi d'induzione.

Una spoletta d'induzione sotto la superficie di cottura in vetroceramica genera un campo alternativo elettromagnetico, che passa attraverso la piastra in vetroceramica e che induce il flusso, che genera calore nel fondo delle stoviglie.

**Vantaggi della postazione di cottura ad induzione**

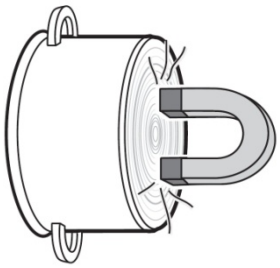
- Cottura a risparmio energetico, mediante trasmissione energetica diretta alla pentola.
- Sicurezza incrementata, visto che l'energia viene trasmessa solo, quando la pentola è stata posizionata.
- Trasmissione energetica con elevato grado d'azione tra la zona di cottura ad induzione ed il fondo della pentola.
- Elevata velocità di riscaldamento.
- Basso pericolo di ustione, visto che la superficie di cottura viene riscaldata esclusivamente mediante il fondo della pentola.
- Il prodotto da cuocere che trabocca non si attacca bruciando.
- Regolazione veloce e di precisione dell'apporto energetico.

## 35.2 Indicazioni sulle stoviglie

Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura ad induzione deve essere in metallo, avere caratteristiche magnetiche e possedere un piano d'appoggio sufficientemente piano.

**In questo modo potrà stabilire se il recipiente è adatto:**

Si assicuri, che il recipiente rechi un avviso, che attesti l'idoneità alla cottura con un flusso induttivo o esegua il seguente test magnetico:



- **Avvicini una calamita (per esempio una calamita fermacarte di una lavagna magnetica) al fondo del suo recipiente per la cottura. Se viene attratto con forza, potrà utilizzare il recipiente di cottura sulla superficie di cottura ad induzione.**

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

| Stoviglie di cottura adatte | Stoviglie di cottura non adatte |
|---|---|
| Recipienti smaltati in acciaio con un fondo spesso | Recipienti in rame, alluminio, vetro resistente al calore del forno ed altri recipienti non metallici |
| Recipienti in ghisa con fondo smaltato | Recipienti in acciaio INOX senza anima in ferro magnetico |
| Recipienti in acciaio multistrato inossidabile, in acciaio di ferrite inossidabile ossia in alluminio con fondo speciale | Recipienti, che non hanno un appoggio piano sulla postazione di cottura |
| | Recipienti con un diametro del fondo minore di 12 cm<br>o con un diametro del fondo maggiore di 26 cm |

**HINWEIS** Indicazione

► Con l'utilizzo di pentole idonee all'induzione di alcuni produttori, possono manifestarsi dei rumori, che sono riconducibili alla fabbricazione di queste pentole.

**VORSICHT** Attenzione

Si presti attenzione ai seguenti avvisi nell'utilizzare delle stoviglie idonee:

- ► Utilizzi soltanto pentole con un fondo idoneo all'induzione.
- ► Il peso massimo ammissibile della pentola con il suo contenuto non dovrà **superare i 24 kg complessiva**.
- ► Attenzione nell'utilizzo di pentole cave per la cottura a fuoco lento. Queste pentole possono far evaporare l'acqua e svuotarsi, senza che ci si accorga di ciò. Ciò comporta danni alla pentola e alla postazione di cottura.

## 35.3 Indicazioni di sicurezza

**⚠WARNUNG** Avviso

- ► Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.
- ► Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento o con delle stoviglie roventi sulla postazione di cottura.
- ► Presti attenzione affinché le stoviglie siano in posizione centrale sulla postazione di cottura. Non dovrà essere appoggiato, ne sul quadro di comando, ne sul telaio.
- ► Non appoggiare fogli d'alluminio o piastre metalliche sulla superficie dell'apparecchio per evitare surriscaldamenti.
- ► Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.
- ► Tenga sempre asciutta e pulita la postazione di cottura ed il fondo della pentola. Se tra il fondo della pentola e la postazione di cottura finissero dei liquidi, questi potrebbero evaporare e con la pressione che verrebbe a crearsi, la pentola potrebbe balzare in alto. Pericolo di lesioni.

***HINWEIS*** Avviso

- ► Spenga l'apparecchio dopo l'utilizzo. In questo modo evita un'inutile consumo energetico ed assicura la sua sicurezza.
- ► Quando non utilizza l'apparecchio per un certo tempo, consigliamo di estrarre la spina dalla presa.

## 35.4 Funzionamento dell’apparecchio

### 35.4.1 Spegnimento

L'intero apparecchio viene spento tramite l'**interruttore On/Off (1)** ausgeschaltet.

Ogni singola piastra viene spenta tramite i **tasti +/- (2)** (premuti contemporaneamente) o selezionando il livello di potenza "0".

***HINWEIS***

► Considerare che la ventola dell'apparecchio continua a funzionare per qualche minuto dopo lo spegnimento, per disperdere il calore accumulato.

### 35.4.2 Accensione

Osservare le seguenti avvertenze per il funzionamento in sicurezza dell'apparecchio:

Accendere l'apparecchio tramite l'**interruttore On/Off (1).** Viene emesso un segnale acustico, tutti i simboli si illuminano brevemente, l'apperecchio entra in modalità standby.

Collocare sul piano di cottura una pentola adatta con l'alimento centrato sull'area di cottura (Ø 120 mm - 260) mm).

Premere quindi i **tasti +/- (2)** del relativo piano di cottura per impostare il livello di potenza richiesto.

### 35.4.3 Modalità di potenza

Per selezionare il livello di potenza, premere i **tasti di selezione +/- (2)** fino a quando non appare la funzione desiderata. Tramite il livello di potenza preimpostato "5", si accende l'apparecchio.

Il livello di potenza è impostabile da 1 a 9.

### 35.4.4 Booster

Per raggiungere velocemente la temperatura desiderata, dopo avere selezionato il livello di potenza , premere direttamente **Booster (3).** Sul display appare "P" e per 5 minuti viene emessa una potenza di booster. Dopo questo periodo di tempo la zona di cottura torna al livello di potenza preimpostato.

Quando la funzione Booster è attivata, è possibile impostare la zona di cottura 2 e 4 od 1 e 3 non oltre il livello di potenza 2.

Per disattivare la funzione Booster, premere nuovamente **Booster (3)** oppure **„-„.** La zona di cottura si regola sul livello di potenza preimpostato.

### 35.4.5 Timer

Dopo avere impostato il livello di potenza, premere i **tasti di selezione del timer +/- (4)** fino a quando non appare il minutaggio desiderato.

Con i **tasti + o –** è possibile impostare la durata ad intervalli di 1 minuto (fino ad un massimo di 120 min). Premendo contemporaneamente i tasti + e -, appare "0".

Quando è scaduto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio, o zona di cottura, entra in modalità standby.

***HINWEIS***

► Durante il funzionamento con timer è possibile regolare ulteriormente la durata tramite i **tasti +/-**. Tramite la funzione memoria, l'impostazione del livello di potenza resta invariata.

► Durante la cottura, è possibile modificare il livello di potenza. Anche il timer può essere nuovamente impostato.

### 35.4.6 Sicurezza dei bambini

La sicurezza dei bambini impedisce
un utilizzo accidentale dell'apparecchio da parte di bambini e l'azionamento involontario dei tasti.

**Attivazione della sicurezza dei bambini:**
Premere il tasto **Lock (5)** fino a quando appare come valore del timer „Loc“. In stato di blocco tutti i tasti, tranne l'interruttore principale On/Off (1), sono disattivati. I piani di cottura continuano a riscaldarsi in base al livello di potenza preimpostato.

**Disattivazione della sicurezza dei bambini:**
Premere il tasto **Lock (5)**, fino a quando scompare la visualizzazione della funzione.

# 36 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell’apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

## 36.1 Indicazioni di sicurezza

**⚠VORSICHT** Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell’apparecchio:

- ► Il fornello ad Induzione dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il fornello non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell’apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un’infestazione di funghi e di batteri.
- ► Spenga il fornello ad Induzione prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.
- ► La cottura scotta dopo l’utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ► Pulisca la cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ► Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell’interno dell’apparecchio, attraverso le fessure d’aerazione.
- ► Immergere l’apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.
- ► Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi. Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

## 36.2 La pulizia

◆ **Cottura, Alloggiamento dell’apparecchio e comandi**

Pulisca la cottura del fornello e il alloggiamento ed i comandi con un panno umido e morbido. In caso di un elevato grado di sporcizia del fornello, si potrà utilizzare un detersivo delicato. In caso di sporco tenace è possibile utilizzare dell'aceto bianco.

**⚠VORSICHT** Attenzione

- ► Non utilizzi detersivi contenenti solventi come per esempio benzina, per non danneggiare le parti in plastica.

# 37 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

## 37.1 Indicazioni di sicurezza

**⚠VORSICHT** Attenzione

- ► Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ► Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

## 37.2 Cause e rimedi per gli errori

In caso di errore, comparirà un codice di errore nel display; esso descrive la causa dello stesso.

La seguente tabella aiuta a localizzare e rettificare gli errori minori.

| Errore | Possibile causa | Correzione |
|---|---|---|
| E1/E2 | Tensione atipica | ► La tensione di alimentazione non rientra nel campo richiesto. Utilizzare una presa elettrica adatta. |
| E3/E4 | Temperatura anomala | ► Utilizzare un'altra pentola/controllarla |
| E5/E6 | Sensore di temperatura per surriscaldamento, ciclo aperto o troppo breve | ► Lasciare raffreddare l'apparecchio. Accendere e spegnere l'apparecchio per confermare l'errore. |
| F0/F1/F2 | Guasto alla ventola | ► L'apparecchio deve essere mandato in riparazione al servizio clienti. |
| F3-F8 | Errore del sensore di temperatura | ► L'apparecchio deve essere mandato in riparazione al servizio |

| | | |
|---|---|---|
| | | clienti. |

**HINWEIS** Indicazione

- ► Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l’apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.
- ► Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

## 38 Smaltimento dell’apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all’ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

**HINWEIS** Indicazione

► Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.

- ► Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

# 39 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

# 40 Dati tecnici

| | |
|---|---|
| Apparecchio | Cucina a induzione con 4 piastre di cottura - installazione |
| Nome | Master P4 |
| Modello | MC-IF688A 4B |
| N. articolo | 2160 |
| Dati connessione | 6,4-7,2 kW /400 V |
| Potenza assorbita | 6400 Watt / max 7200 Watt |
| Misure esterne (L/A/P) | 590 × 55 x 560 mm |
| Misure installazione | 560 x 51 x 490 mm |
| Peso netto | 14,0 kg |

# 41 CE-Konformitätserklärung

| | |
|---|---|
| Hersteller: | **Braukmann GmbH**<br>**Raiffeisenstraße 32**<br>**D-59757 Arnsberg** |
| Wir erklären, dass das Produkt: | |
| Fabrikat: | **Einbaukochfeld mit 4 Kochzonen** |
| Typ: | **Master P4** |
| Artikel-Nr.: | **2160** |
| Modell: | **MC-IF688A 4B (EAN: 40 38437 02160 8)** |
| allen Anforderungen folgender EU-Richtlinien entspricht:<br>**Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG**<br>**EG-EMV-Richtlinie 2004/108/EG**<br>**Ökodesign-Richtlinie 2005/32/EG** | |
| Folgende harmonisierte Normen wurden ganz oder teilweise angewandt:<br><br>**EN 60335-2-6:2003 + A1:2004 + A2:2006;**<br>**EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2006 + A13:2008;**<br>**EN 62233:2008;**<br>**ZEK 01.2-08/ 12.08**<br>**EN 55011:2007+A2:2007**<br>**EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005**<br>**EN 61000-3-2:2006**<br>**EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008** | |
| Arnsberg,<br>den 18.11.2009 | <br>Bernd Braukmann (Dipl. Ing. FH)<br>Geschäftsführer |